

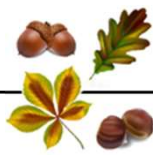








Menus de la Semaine

Le chef vous propose du 14 au 20 octobre 2024



Villa Sainte-Agnès
RÉSIDENCE SERVICES | MAISON DE RETRAITE

	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI 14	Poireaux vinaigrette Poisson pané et son chou-fleur en sauce Plateau de fromages Fromage blanc à la crème de marrons	Quatre quarts 	Potage de légumes Salade de haricots verts au cervelas Fromage - fruits
MARDI 15	Salade verte Lasagne à la bolognaise Plateau de fromages Poêlée de pommes tatin	Crème vanille 	Bouillon aux vermicelles Pizza maison Fromage Compote pommes ananas
MERCREDI 16	Salade de museau Lapin à la moutarde Pommes vapeur Plateau de fromages Tarte aux pommes	Mousse citron 	Velouté de légumes Risotto de coquillettes au jambon Fromage - Fruits
JEUDI 17	Duo céleris carottes à la crème Tajine de veau aux coings et ses légumes Plateau de fromage Salade de fruits	Pain aux raisins 	Velouté de châtaigne Omelette pommes de terre Fromage Liégeois au chocolat
 VENDREDI 18	Salade de lentilles Canard à l'orange Gratin dauphinois Fromage Pana cotta	Pain chocolat 	Potage de légumes Gratiné de courgettes au bœuf Fromage Fruits au sirop
SAMEDI 19	Taboulé Sauté de volaille aux châtaignes Plateau de fromages Poires au sirop	Madeleine 	Velouté Crécy Quiches Salade verte Fromage Entremet vanille
DIMANCHE 20	Salade verte au bleu & noix Epaule d'agneau rôtie Haricots verts et pommes duchesse Plateau de fromages Pêche melba	Liégeois vanille 	Potage parmentier Pâtes au fromage Fromage - Fruits

« Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques. Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine. »