



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 29.04.2024	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure (8) Langue de boeuf au madère (1)(8)(11) Riz pilaf Courgettes à l'ail et thym Choux à la crème pâtissière (1)(3)(6)	Collation : Pèlerines (1)(3) ***** Potage aux raves (8) Rouleaux de printemps, sauce soja Salade laitue et choux blanc garnie (9)(11) Séré fraises (6)
Mardi 30.04.2024		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Velouté Esaü (8) Paupiette de volaille asperge et safran (1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive (1)(3) Aubergines confites	Collation : pain et fromage (1) ***** Crème de brocolis (8) Tarte aux fruits rouges (1)(3)(6)(7)
Mercredi 01.05.2024		Potage aux légumes taillés (8) Boeuf bouilli flamande (11) Pommes de terre vapeur Légumes de la marmite (8) Macédoine de fruits frais	Collation : Mini yaourt (6) ***** Soupe champenoise (8) Duo de melons garni Jambon de campagne (15) Compote aux fruits
Jeudi 02.05.2024		Crème de rutabaga (8) Salade de saison (9)(11) Hachis parmentier aux petits légumes (1)(8)(6)(11) Glace à la pistache (3)(6)(7)	Collation : Jus de fruits ***** Soupe aux cressons (8) Rissole à la viande (1)(3)(6)(8) Salades assorties (9)(11) Liégeois (6)
Vendredi 03.05.2024		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Potage aux herbes (8) Filet de sandre au beurre blanc (1)(4)(11) Macaronis à l'huile d'olives (1)(3) Epinards au beurre Brownie (1)(3)(7)	Collation : Petits Gervais (6) ***** Crème de poireaux (8) Toast aux champignons (1)(11) Poire conférence
Samedi 04.05.2024		Velouté aux carottes (8) Salade de racines rouges (9)(11) Osso bucco Grand-Mère (1)(8)(11) Gnocchis de semoule au gruyère (1)(6) Pastèque	Collation : Petits beurre (1)(3) ***** Soupe aux poireaux (8) Clafoutis aux fruits (1)(3)(6)(7) Sauce vanille (6)
Dimanche 05.05.2024		Crème de légumes (8) Rôti de porc vigneron (1)(8)(11) Spaetzlis sautés (1)(3) Choux rouges aux pommes (11) Forêt Noire (1)(3)(6)	Collation : Fruits frais ***** Café complet (1) Assortiment de viandes froides et oeufs durs (3)(15) Fromage du pays (6)

Menu sous réserve de modification selon l'arrivage.

Les chiffres à côtés des plats se réfèrent à la liste des allergènes annexée.

La liste de provenance des viandes est à votre disposition à la cuisine.

Les réservations pour les repas se font la veille au n° 026 467 63 11 ou 026 467 63 33

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

N°	Allergènes majeurs	Exemples
1.	Céréales contenant du gluten	Seigle, avoine, blé, orge et dérivés
2.	Crustacés	Crevettes, soupes à base de fruits de mer
3.	Œufs	Pâtisseries, pâtes fraîches
4.	Poissons	Sushis-fumets
5.	Soja	Tofu, sauce soja
6.	Lactose	Laits, Fromage frais, crème, dessert lactés, pâtisseries, mousse.
7.	Fruits à coques	Huiles de noix, noisettes, amandes, pistaches, pignons de pains, châtaignes
8.	Céleri	
9.	Moutarde	Condiments, sauces vinaigrettes, mayonnaises
10.	Graines de sésame	
11.	Anhydride sulfureux et sulfites	Vin, vinaigre, jus de citron
12.	Lupin	Graines apéritifs
13.	Mollusques	Moules St. Jacques, crevettes
14.	Arachides	Huile d'arachide, cacahuètes
15.	Nitrites	Jambon, charcuteries