



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

		Dîner	Souper
<b>Lundi</b> <b>06.05.2024</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	<b>Buffet de salade garnie 11h45-12h00</b> Potage maison (8) Tendron de veau échalotes (1)(8)(11) Couscous aux légumes (1)(8) Bâtonnets de carottes vapeur Flan chocolat à la Chantilly (6)	Collation : Gaufrette (1)(3) ***** Soupe aux raves (8) Spaghettis napolitaine (1)(3) Fromage râpé Plat de raisins
<b>Mardi</b> <b>07.05.2024</b>		Crème fermière (8) Salade verte et artichauts (9)(11) Courgettes farcies (1)(8)(11) Riz blanc Tartelette aux framboises (1)(3)(6)	Collation : pain et fromage (1) ***** Crème de tomates (8) Gâteau aux abricots (1)(3)(6)(7)
<b>Mercredi</b> <b>08.05.2024</b>		Velouté aux lentilles (8) Fricandeaux de boeuf aux fines herbes (1)(8)(11) Ebly aux légumes (1)(8)(11) Raves persillées Mousse aux fruits (6)	Collation : Biscuits al forno (1)(3)(7) ***** Soupe champenoise (8) Galette de roestis aux légumes (8) Salade mêlée (9)(11) Tam-tam (6)
<b>Jeudi</b> <b>09.05.2024</b>		<b>Buffet de salade garnie 11h45-12h00</b> Crème de céleri (8) Sauté de dinde au curry (1)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive (1)(3) Jardinière printanière (8) Bande aux prunes (1)(3)(6)	Collation : Compote de fruits ***** Soupe aux poireaux (8) Matafan (1)(3)(6) Coulis de fruits
<b>Vendredi</b> <b>10.05.2024</b>		Soupe bourgeoise (8) Filet de colin d'alaska pané (1)(4)(8)(11) Pommes de terre vapeur Fenouil à l'italienne Melon à la menthe	Collation : Mini yaourt (6) ***** Potage aux cressons (8) Galette de pois chiches (5)(8) Salade de saison (9)(11) Banane
<b>Samedi</b> <b>11.05.2024</b>		Consommé brunoise (8)(11) Salade de céleri rémoulade (6)(8)(9)(11) Fricassée de lapin à la moutarde (1)(8)(9)(11) Demi-lune de polenta au gruyère (6) Pomme aux amandes (7)(11)	Collation : Petits beurre (1)(3) ***** Soupe aux céréales (1)(8) Salade de pâtes piémontaise (1)(3)(8)(9)(11)(15) Petit Gervais (6)
<b>Dimanche</b> <b>12.05.2024</b>		<b>Fête des mères</b>	Collation : Fruits de saison ***** Café complet (1) Charcuteries diverses et viandes froides (15) Plat de fromage et oeufs durs (3)(6) Yaourt aux fruits (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