



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 15.04.2024	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe du jour Mijoté de kangourou aux petits légumes (6)(8)(14) Pomme mousseline (6) Petits pois à la paysanne (8) Baba chantilly (1)(3)	Collation : Biscuits mélangés (1)(3)(7) ***** Soupe de raves (8) Ramequin aux fromages (1)(3)(6) Salade assorties (9)(11) Plat de raisins
Mardi 16.04.2024		Potage aux lentilles (8) Salade d'endives et concombres (9)(11) Emincé de volaille printanier (1)(8)(11) Ebly aux légumes (1)(8)(11) Mousse caotina (6)	Collation : Séré à la confiture (6) ***** Velouté bonne femme (8) Tarte aux pruneaux (1)(3)(6)(7)
Mercredi 17.04.2024		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Crème de céleri (8) Steak haché de boeuf (1)(8)(11) Pâtes à l'huile d'olive (1)(3) Choux de Bruxelles vapeur Confit d'abricot, glace vanille (3)(6)	Collation : Petits beurre (1)(3) ***** Soupe bourgeoise (8) Tortillas aux légumes et jambon (3)(15) Salade verte (9)(11) Petit Gervais (6)
Jeudi 18.04.2024		Potage aux légumes taillés (8) Jambon grillé au miel (1)(11) Galette de roestis Duo de carottes vapeur Ananas cerisettes	Collation : Mini yaourt (6) ***** Potage printanier (8) Spaghettis napolitaine (1)(3) Grana padano râpé Muffin aux myrtilles (1)(3)(6)(7)
Vendredi 19.04.2024		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Velouté Choiseul (8) Méli-Melo de poisons (1)(4)(8)(11) Riz créole Fondue de poireaux (11) Flan blanc manger (6)(7)	Collation : Jus de fruits ***** Potage aux courgettes (8) Charlotte aux poires (1)(3)(6)(7) Sauce vanille (6)
Samedi 20.04.2024		Crème de légumes (8) Salade de rampon à l'échalote (9)(11) Ris de veau persillade (1)(8)(11) Gnocchis de semoule au gruyere (1)(6) Biscuit roulé à la confiture (1)(3)	Collation : banane ***** Soupe du chalet (3)(6)(8) Gruyère râpé Compote de fruits
Dimanche 21.04.2024		Crème Dubarry (8) Rôti de veau au romarin (1)(8)(11) Pommes savoyardes (1)(11) Haricots verts Maître d'Hôtel Eclair mocca (1)(3)(6)	Collation : Fruits frais ***** Café complet (1) Assortiment de 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