



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 22.05.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Velouté maison (1)(8) Saucisse de veau aux oignons (1)(11) Cornettes à l'huile d'olive (1)(3) Tomate provençale (1) Crème catalane (3)(6)	Collation : Petit Suisse (6) ***** Potage Doria (8) Délices assortis (1)(3)(6) Salade de saison (9)(11) Compote aux fruits
Mardi 23.05.2023		Soupe fermière (8) Salade mêlée (9)(11) Emincé de volaille au curry (1)(8)(11) Riz aux saveurs orientales Sabayon straciatella (6)	Collation : Petits beurre (1)(3) ***** Crème de poireaux (8) Gâteau aux pêches et amandes (1)(3)(6)(7)
Mercredi 24.05.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Potage aux légumes taillés (8) Paupiette de lapin au vin blanc (1)(8)(11) Polenta au fromage (6) Choux de Bruxelles vapeur Fraises au sucre chantilly	Collation : Gaufrette (1)(3) ***** Potage Carmélite (8) Penne au saumon fumé (1)(3)(4)(11) Grana padano râpé Plat de raisins
Jeudi 25.05.2023		Crème de céleri pomme (8) Sauté de veau forestière (1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive (1)(3) Carottes Célestine Cassata napolitaine (6)	Collation : banane ***** Soupe fermière (8) Salade de cervelas et gruyère garnie (3)(8)(9)(11)(15) Danette (6)
Vendredi 26.05.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Potage aux brocolis (8) Filet de dorade grillé (1)(4)(7)(8)(11) Galette de pomme de terre rôtie (3) Pois gourmands étuvés Mousse caotina (6)(7)	Collation : Mini yaourt (6) ***** Soupe champenoise (8) Roesti vol-au-vent Sauce aux légumes (1)(8) Pêches
Samedi 27.05.2023		Velouté aux pois vert (8) Salade à la grecque (6)(9)(11) Ragoût de porc à la bière (1)(8)(11) Pommes purée (6) Bande aux fruits des bois (1)(3)(6)	Collation : Jus de fruits ***** Crème de choux-raves (8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
Dimanche 28.05.2023		Consommé aux petites pâtes (1)(3)(11) Suprême de pintade aux petits oignons (1)(8)(11) Nouilles safranées (1)(3) Moussaka de courgettes (1) Tartelette au citron (1)(3)(11)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet (1) Charcuteries diverses et oeufs durs (3)(15) Fromage d'ici et d'ailleurs (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