



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 29.05.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure (8) Steak haché de boeuf (1)(8)(11) Ebly aux légumes (1)(8)(11) Epinards à l'échalote Papet à la mangue (6)	Collation : Petit Suisse (6) ***** Crème de rutabaga (8) Salade niçoise garnie (3)(4)(9)(11) Abricots
Mardi 30.05.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Velouté crécy (8) Saltimboccas au marsala (1) (8 (11) Risotto au parmesan (11) Fèves aux petits oignons Flan de semoule au sirop (1)(6)	Collation : Pèlerines (1)(3) ***** Soupe aux raves (8) Gâteau aux pruneaux (1)(3)(6)(7)
Mercredi 31.05.2023		Crème de pois verts (8) Salade tomates mozzarella (6)(9)(11) Vegan crispy burger (1)(5)(11) Pâtes à l'huile d'olive (1)(3) Sorbet menthe citron	Collation : Mini yaourt (6) ***** Potage aux céréales (1)(8) Roulade de jambon à la russe (8)(9)(15) Banane
Jeudi 01.06.2023		Potage aux flocons d'avoine (1)(8) Sauté de volaille aux olives (1)(8)(11) Galette de roestis Chou-fleur persillés Macédoine de fruits	Collation : Gala/pain (1)(6) ***** Crème de cresson (8) Tortellinis au gruyère gratinés (1)(3)(6) Nectarines
Vendredi 02.06.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Velouté aux champignons (8) Omble chevalier aux herbes (1)(4)(8)(11) Riz créole Brocolis vapeur Flan caramel (3)(6)	Collation : Biscuits al forno (1)(3)(7) ***** Potage bonne femme (8) Strudel aux légumes (1)(8) Crudités variées (9)(11) Séré framboises (6)
Samedi 03.06.2023		Potage printanier (8) Atriaux à la fribourgeoise (1)(8)(11) Coquillettes tricolores (1)(3) Laitues romaines étuvées (11) Compote de poires à l'anis	Collation : Jus de fruits ***** Soupe bourgeoise (8) Clafoutis aux fruits (1)(3)(6)(7) Sauce vanille (6)
Dimanche 04.06.2023		Crème de légumes (8) Filet mignon de porc aux poivres verts (1)(8)(11) Pommes boulangères Flan de carottes (3) Bande feuilleté aux pêches (1)(3)(7)	Collation : Fruits frais ***** Café complet (1) Assortiment de viandes froides (15) Fromages du pays, 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