



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 13.11.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure (8) Saltimbocca de volaille au masala (1)(8)(11) Pommes de terre rôties aux épices (8) Brocolis à l'italienne Pomme bâloise (7)(11)	Collation : Séré à la confiture (6) ***** Potage Germigny (8) Endives au jambon (1)(6)(15) Plat de raisins
Mardi 14.11.2023		Velouté aux lentilles (8) Emincé de porc casimir (1)(8)(11) Riz aux saveurs orientales Choux à la crème pâtissière (1)(3)(6)	Collation : Gaufrette (1)(3) ***** Potage bonne femme (8) Gâteau aux abricots (1)(3)(6)(7)
Mercredi 15.11.2023		Potage aux légumes taillés (8) Jambon grillé au miel (1)(11) Frisettes à l'huile d'olive (1)(3) Tomate Provençale (1) Papet aux fruits rouges (6)	Collation : Jus de fruits ***** Velouté Doria (8) Oeufs durs à la russe (3)(8)(9) Compote de fruits
Jeudi 16.11.2023		Soupe aux céréales (1)(8) Emincé de soja aux fines herbes (1)(5)(8)(11) Pomme mousseline (6) Choux de Bruxelles vapeur Glace panachée (3)(6)	Collation : Mini yaourt (6) ***** Potage aux courgettes (8) Croissants au jambon (1)(3)(15) Salades assorties (9)(11) Petit Gervais (6)
Vendredi 17.11.2023		Crème de champignons (8) Filet de lieu noir à la ciboulette (1)(4)(8)(11) Pommes Anglaises Fondue de poireaux (11) Cake aux raisins secs (1)(3)	Collation : Petits beurre (1)(3) ***** Soupe bourgeoise (8) Charlotte aux pommes (1)(3)(6)(7) Sauce vanille (6)
Samedi 18.11.2023		Velouté bonne femme (8) Sauté de veau provençale (1)(8)(11) Pâtes à l'huile d'olive (1)(3) Davidoff de carottes Flan chocolat à la Chantilly (6)	Collation : Clémentines ***** Potage aux herbes (8) Médaillon de chou-fleur fromage (1)(6) Salade mêlée (9)(11) Muffin aux myrtilles (1)(3)(6)(7)
Dimanche 19.11.2023		Crème de courge (8) Epaule de porc à la moutarde (1)(8)(11) Timbale de risotto au safran (6)(11) Ratatouille Niçoise Tourte della nona (1)(3)(6)(7)	Collation : Fruits de saison ***** 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