



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 20.11.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage maison (8) Salade de crudités (9)(11) Hachis parmentier (1)(8)(6)(11) Crème renversée au caramel (3)(6)	Collation : Gala/pain (1)(6) ***** Velouté Clamart (8) Tomate farcie au thon (4)(9) Salade verte (9)(11) Plat de Clémentines
Mardi 21.11.2023		Soupe aux pois verts (8) Tranche de porc grillée (1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive (1)(3) Salsifis ciboulette Macédoine de mangues et papayes	Collation : Petit Suisse (6) ***** Crème de volaille (8) Tarte aux poires alsacienne (1)(3)(6)(7)
Mercredi 22.11.2023		Velouté crécy (8) Mini cordon bleu (1)(3)(11) Pommes duchesse (3) Pois mange tout vapeur Panna cotta (6)	Collation : Gaufrette (1)(3) ***** Potage aux céréales (1)(8) Poêlée de spätzlis aux légumes (1)(3)(8) Tam-tam (6)
Jeudi 23.11.2023		Potage des grisons (1)(8) Emincé de poulet à la Zurichoise (1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive (1)(3) Céleri branche étuvé (8) Diplomate (1)(6)	Collation : Biscuits al forno (1)(3)(7) ***** Crème de cresson (8) Talmouse en tricorne (1)(3)(6)(8)(15) Salade mêlée (9)(11) Banane
Vendredi 24.11.2023		Soupe aux légumes (8) Filet d'omble chevalier au safran Riz basmati Fenouil au beurre Mousse au chocolat (6)	Collation : Compote de fruits ***** Velouté Choiseuil (8) Tartiflette savoyarde aux fromages (6)(14) Plat de raisins
Samedi 25.11.2023		Crème Dubarry (8) Salade d'endives et concombres (9)(11) Rôti haché au jus (1)(8)(11) Pommes country (8) Sabayon stracciatella (6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage d'automne (8) Beignets aux pommes (1)(3) Sauce vanille (6)
Dimanche 26.11.2023		Crème de courge (8) Rôti de porc aux poivrons (1)(8)(11) Tagliatelles aux oeufs (1)(3) Poêlée de pleurotes persillées Amandine aux abricots (1)(3)(7)	Collation : Fruits frais ***** 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