



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

<b>T. JAUNES</b> <b>Lundi</b> <b>04.01.2021</b>	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure(8) Salade verte et artichauts(9)(11) Mini piccata de dinde au marsala(1)(3)(11) Spaghettis tomatés(1)(3) Poire au caramel(1)(11)	Collation : Crème chocolat(6) ***** Crème de rutabaga(8) Pommes de terre arlequin(6)(11) Banane
<b>T. VERTES</b> <b>Mardi</b> <b>05.01.2021</b>		Soupe aux céréales(1)(8) Saucisse à rôtir au vin rouge(1)(11) Pomme mousseline(6) Carottes vichy Fruits rouges à la crème pâtissière(1)(6)	Collation : pêches au jus ***** Velouté aux cressons(8) Quiche au fromage(1)(3)(6) Crudités variées(9)(11) Plat de raisins
<b>COUR</b> <b>Mercredi</b> <b>06.01.2021</b>		Velouté aux pois verts(8) Emincé de porc aigre-doux(1)(11) Riz basmati Sauté asiatique Galette des rois(1)(3)(7)	Collation : Milk-Shake(3)(6) ***** Crème Argenteuil(8) Piccolini prosciuto(1)(3)(6)(15) Crudités variées(9)(11) Compote pommes-fraises
<b>JARDINS</b> <b>Jeudi</b> <b>07.01.2021</b>		Crème de poireaux(8) Salade mêlée(9)(11) Lasagne bolognaise al forno(1)(3)(6)(11) Salade de mangue et papaye	Collation : Séré à la confiture(6) ***** Soupe champenoise(8) Omelette plate basquaise(3)(11) Danette(6)
<b>T. JAUNES</b> <b>Vendredi</b> <b>08.01.2021</b>		Potage bonne femme(8) Dos de cabillaud au vin blanc(1)(4)(8)(11) Pommes cocotte Fondue de poireaux(11) Café glacé(3)(6)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Crème de céleri(8) Rissole à la viande(1)(3)(8) Crudités variées(9)(11) Petit Gervais(6)
<b>T. VERTES</b> <b>Samedi</b> <b>09.01.2021</b>		Velouté Choiseuil (8) Cuisse de poulet chasseur(1)(8)(11) Ebly aux légumes(1)(8)(11) Courgettes au thym Flan panna cotta au sirop(6)	Collation : Jus de fruits ***** Soupe bourgeoise(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
<b>COUR</b> <b>Dimanche</b> <b>10.01.2021</b>		Potage Doria(8) Jambon grillé au miel(1)(11) Spätzlis sautés(1)(3) Gratin de côtes de bettes(1)(6) Chocolatine(1)(6)(7)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides (15) Plat de fromage et oeufs durs(3)(6) Yaourt aux fruits(6)

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