



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

		Dîner	Souper
<b>Lundi</b> <b>23.03.2020</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	Potage maison(8) Steak haché de bœuf(1)(8)(11) Pommes duchesse(3) Salsifis ciboulette Sabayon à la banane(6)	Collation : Emmental / pain(1) ***** Velouté aux cressons(8) Croûte aux champignons(1)(11) Plat de raisins
<b>Mardi</b> <b>24.03.2020</b>		Soupe champenoise(8) Sauté de veau au romarin(1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive(1)(3) Courgettes à l'ail Mousse au chocolat(6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage bâlois(1) Gâteau aux pêches(1)(3)(6)(7)
<b>Mercredi</b> <b>25.03.2020</b>		Crème de champignons(8) Salade mêlée(9)(11) Hachis parmentier(1)(6)(8)(11) Glace noix de coco(3)(6)	Collation : Biscuits cuillère(1)(3)(6) ***** Soupe aux légumes(8) Bircher muesli garni(1)(6)(7)
<b>Jeudi</b> <b>26.03.2020</b>		Potage aux légumes taillés(8) Tranche de porc charcutière(1)(8)(11) Couscous aux légumes (1)(8) Chou-pomme ciboulette Crème renversée au caramel(3)(6)	Collation : Fromage blanc sucré(6) ***** Velouté aux carottes(8) Salade de pommes de terre(9)(11) Cervelas grillé(15) Poire conférence
<b>Vendredi</b> <b>27.03.2020</b>		Velouté aux lentilles(8) Friture de perches, sauce tartare(1)(4)(9)(14) Riz basmati Fenouil braisé Tartelette aux kiwis(1)(3)(6)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Oxtail clair Spaghettis napolitaine(1)(3) Gruyère râpé Compote d'abricots
<b>Samedi</b> <b>28.03.2020</b>		Soupe aux poireaux(8) Salade de racines rouges(9)(11) Atriaux à la vaudoise(1)(8)(11) Gnocchis de semoule au gruyère(1)(6) Séré au miel(6)	Collation : Pomme Gala ***** Potage aux navets(8) Far aux fruits (1)(3)(6) Crème caramélisée(6)
<b>Dimanche</b> <b>29.03.2020</b>		Consommé brunoise(8)(11) Rôti de bœuf lardé(1)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Chou-fleur polonais(3) Framboisine(1)(6)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Charcuteries diverses et œufs durs(3)(15) Assortiment de fromages(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