



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 10.01.2022	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure(8) Estouffade de veau marengo(1)(8)(11) Ebly aux légumes(1)(8)(11) Epinards à l'échalote Papet à la mangue(6)	Collation : Gala/pain(1)(6) ***** Potage bonne femme(8) Poêlée de spätzlis campagnards(1)(3)(8) Compote aux fruits
Mardi 11.01.2022		Soupe aux céréales(1)(8) Tranche de porc charcutière(1)(8)(11) Riz aux petits légumes(8) Rutabaga ciboulette Vermicelles aux marrons(3)(7)	Collation : Jus de fruits ***** Crème de champignons(8) Gâteau à la courge(1)(3)(6)(7)
Mercredi 12.01.2022		Potage aux légumes taillés(8) Salade de crudités(9)(11) Lasagne bolognaise al forno(1)(3)(6)(11) Macédoine de fruits exotiques	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Velouté Clamart(8) Talmouse en tricorne(1)(3)(6)(8)(15) Salade verte (9)(11) Petit Suisse(6)
Jeudi 13.01.2022		Velouté Argenteuil(8) Osso bucco à la sauge(1)(8)(11) Penne rigate à l'huile d'olive(1)(3) Courgettes au thym Crème renversée au sirop d'érable(3)(6)	Collation : Mini yaourt(6) ***** Potage freneuse(8) Pizza au jambon-champignons(1)(6)(15) Salade mêlée(9)(11) Mandarines
Vendredi 14.01.2022		Crème de poireaux(8) Friture de perches, sauce tartare(1)(4)(9)(14) Pommes vapeur persillées Fenouil braisé Biscuit roulé à la confiture(1)(3)	Collation : Raisin ***** Soupe bourgeoise(8) Clafoutis aux fruits(1)(3)(6)(7) Sauce vanille(6)
Samedi 15.01.2022		Velouté aux pois vert(8) Salade de céleri au séré(6)(8)(9)(11) Rôti haché au jus(1)(8)(11) Edelweiss à l'huile d'olive(1)(3) Compote de poires à l'anis et chantilly	Collation : Pèlerines(1)(3) ***** Potage automnal(8) Penne au saumon fumé(1)(3)(4)(11) Gruyère râpé Banane
Dimanche 16.01.2022		Soupe aux légumes(8) Cou de porc au four(1)(8)(11) Gratin dauphinois(6) Fagot d'haricots verts(11) Meringue crème double(3)	Collation : Fruits frais de saison ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides (15) Plat de fromage et œufs 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