



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 16.01.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure(8) Steak haché de boeuf(1)(8)(11) Pommes de terre rôties aux épices(8) Carottes davidoff Séré au miel(6)	Collation : Pèlerines(1)(3) ***** Potage aux champignons(8) Borbos aux raves(6) Poire conférence
Mardi 17.01.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Crème de légumes(8) Emincé de veau au curry(1)(8)(11) Couscous aux légumes (1)(8) Sauté asiatique Baba Chantilly(1)(3)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Minestrone(1)(3)(8) Quiche lorraine(1)(3)(6) Crudités variées(9)(11) Compote aux fruits
Mercredi 18.01.2023		Potage aux pois verts(8) Joue de boeuf bourguignone(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Haricots jaunes persillés Confit de pruneaux, glace cannelle(3)(6)(11)	Collation : Petit suisse(6) ***** Potage aux navets(8) Croissants au jambon(1)(3)(15) Salade iceberg vinaigrette(9)(11) Plat de Clémentines
Jeudi 19.01.2023		Velouté aux choux fleurs(8) Steak de cuisse de poulet grillé(1)(8)(11) Pommes frites(14) Laitues romaine étuvées(11) Ananas cerisettes	Collation : Jus de fruits ***** Potage aux rutabagas(8) Pommes de terre en robe des champs Sérac frais, gruyère et vacherin(6) Banane
Vendredi 20.01.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Soupe champenoise(8) Filets de pangasius au beurre blanc(4)(8)(11) Riz créole Macédoine de légumes(8) Brownie sauce vanille (1)(3)(6)(7)	Collation : Fruits au sirop ***** Soupe bourgeoise(8) Roulade de poireaux au jambon(1)(11)(15) Plat de raisins
Samedi 21.01.2023		Crème de poireaux(8) Salade verte et artichauts(9)(11) Tranche de porc grillée(1)(8)(11) Pomme mousseline(6) Bande Opéra(1)(3)(6)	Collation : pain et fromage(1) ***** Velouté Argenteuil(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
Dimanche 22.01.2023		Crème de courges(8) Poitrine de veau glacée au miel(1)(11) Sticks de roestis au four(1)(8) Ratatouille Niçoise Mille-feuilles(1)(3)(6)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Charcuteries diverses et oeufs durs(3)(15) Fromage de la région(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