



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 07.09.2020	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe maison (8) Mini cordon bleu au citron(1)(3)(11) Pommes de terre rissolées (8) Salsifis persillés Sabayon pêches-abricots(6)	Collation : Dés d'ananas ***** Potage aux herbes(8) Oeufs durs à la russe(3)(8)(9) Compote pommes fraises
Mardi 08.09.2020		Crème de poireaux(8) Estouffade de bœuf aux petits oignons(1)(8)(11) Risoni(1)(3) Rutabaga à la livèche Crème brûlée infusée verveine(3)(6)	Collation : Jus de fruits ***** Minestrone(1)(3)(8) Tarte aux abricots(1)(3)(6)(7)
Mercredi 09.09.2020		Potage des Grisons(1)(8) Salade de saison(9)(11) Lasagnes bolognaises al forno(1)(3)(6)(11) Banana split(3)(6)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Soupe crécy(8) Galette de légumes rôtis(1)(8) Coulis de tomates basilic Liégeois(6)
Jeudi 10.09.2020		Soupe fermière(8) Escalope de porc charcutière(1)(8)(9)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Romanesco étuvé Mousse stracciatella(6)	Collation : Mini yaourt(6) ***** Crème de cresson(8) Salade de pommes de terre(9)(11) Saucisse de Vienne tiède(15) Plat de raisins
Vendredi 11.09.2020		Potage aux flocons d'avoine(1)(8) Fritures de perches, sauce tartare(1)(4)(9)(14) Riz pilaf Brocolis aux amandes(7) Pomme bâloise(7)(11)	Collation : Kiwis au jus ***** Crème de légumes(8) Roulade de poireaux au jambon(1)(11)(15) Séré abricot(6)
Samedi 12.09.2020		Velouté Doria(8) Salade tomates mozzarella(6)(9)(11) Tendron de veau échalotes(1)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Crêpe Suzette(1)(3)(6)	Collation : Biscuits cuillère(1)(3)(6) ***** Soupe champenoise(8) Matafan(1)(3)(6) Sauce caramélisée(1)(6)
Dimanche 13.09.2020		Bénichon Soupe aux choux(8) Jambon à l'os, lard et saucisson Pommes vapeur persillées Choux et carottes braisés Meringue crème double(3)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides (15) Divers fromages 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