



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

		Dîner	Souper
<b>Lundi</b> <b>14.09.2020</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	Potage garbure(8) Poitrine de dinde aux petits légumes(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Céleri branche étuvé(8) Mousse Limette(6)	Collation : banane ***** Soupe villageoise(8) Salade niçoise garnie(3)(4)(9)(11) Petit Suisse(6)
<b>Mardi</b> <b>15.09.2020</b>		Soupe champenoise(8) Emincé de porc dijonnaise(1)(8)(9)(11) Pommes purée(6) Petit-pois carottes Confit de rhubarbe tiède	Collation : petits beurre(1)(3) ***** Velouté aux cressons(8) Quiche lorraine(1)(3)(6) Crudités variées(9)(11) Plat de raisins
<b>Mercredi</b> <b>16.09.2020</b>		Potage aux courgettes(8) Salade aux pousses de radis(9)(11) Gratin de gnocchis piémontais(1)(3)(6) Coulis de tomates Cassata napolitaine(6)	Collation : pêches au jus ***** Crème de raves(8) Bircher muesli garni(1)(6)(7)
<b>Jeudi</b> <b>17.09.2020</b>		Crème de pois verts(8) Sauté de veau marengo(1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive(1)(3) Jardinière estivale(8) Macédoine de fruits exotiques	Collation : blanc battu à la confiture(6) ***** Velouté Choiseuil (8) Vol-au-vent aux légumes(1)(6)(8)(11) Crème caramel(6)
<b>Vendredi</b> <b>18.09.2020</b>		Potage aux légumes taillés(8) Filet de bar grillé(1)(4) Pommes à l'anglaise Fenouil braisé Vermicelles aux marrons(3)(7)	Collation : Jus de fruits ***** Soupe bourgeoise(8) Strudel viennois(1)(3) Sauce vanille(6)
<b>Samedi</b> <b>19.09.2020</b>		Velouté Doria(8) Langue de veau aux câpres(1)(11) Riz pilaf Fondue de poireaux(11) Bande aux trois fruits(1)(3)(6)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Crème de rutabaga(8) Roestis Pick au séré et fines herbes(6) Salade assortie(9)(11) Compote aux fruits
<b>Dimanche</b> <b>20.09.2020</b>		Consommé brunoise(8)(11) Emincé de cerf aux aïelles(1)(8)(11) Pâtes à l'huile d'olive(1)(3) Choux rouges aux pommes(11) Gâteau aux pruneaux(1)(3)(6)(7)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Plat de viandes froides et oeufs durs(3)(15) Fromage d'ici et d'ailleurs(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