



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 23.01.2023	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Velouté maison(1)(8) Goulasch à l'hongroise(1)(8)(11) Ebly aux légumes(1)(8)(11) Raves à la ciboulette Marmelade de rhubarbe chantilly	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Crème de champignons(8) Gratin de ravioli milanaise(1)(3) Petit Suisse(6)
Mardi 24.01.2023		Soupe aux lentilles(8) Salade verte aux pousses de radis(9)(11) Mini cordon bleu au citron(1)(3)(11) Frisettes à l'huile d'olive(1)(3) Crème catalane(3)(6)	Collation : Compote de fruits ***** Potage bâlois(1) Gâteau aux poires alsacien(1)(3)(6)(7)
Mercredi 25.01.2023		Potage aux légumes taillés(8) Boeuf bouilli flamande(11) Pommes de terre persillées Légumes de la marmite(8) Cassata napolitaine(6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage aux brocolis(8) Risotto à la courge(11) Plat de Clémentines
Jeudi 26.01.2023		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Crème de céleri(8) Gratin de gnocchis piémontaises(1)(3)(6) Coulis de tomates basilic Pomme bonne femme(7)(11)	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Potage aux légumes(8) Roastbeef à l'anglaise froid (8) Salade assorties(9)(11) Danette(6)
Vendredi 27.01.2023		Velouté Choiseuil (8) Filet de colin d'alaska pané, citron(1)(4)(8)(11) Riz créole Fenouil à l'italienne Tartelettes aux fruits(1)(3)(6)	Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe du chalet(3)(6)(8) Gruyère râpé MaronSui's(6)(7)
Samedi 28.01.2023		Potage aux pois chiches Salade de carottes et oeufs durs(3)(11) Ris de veau persillade(1)(8)(11) Demi-lune de polenta au gruyère(6) Cake aux raisins secs(1)(3)	Collation : Raisin ***** Crème de cresson(8) Strudel viennois(1)(3) Sauce vanille(6)
Dimanche 29.01.2023		Consommé aux petites pâtes(1)(3)(11) Jambon à l'os Gratin dauphinois(6) Haricots verts Maître d'Hôtel Tiramisu(1)(3)(6)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides et oeufs durs(3)(15) Fromage d'ici et d'ailleurs(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