



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

<b>Lundi</b> <b>16.03.2020</b>	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure(8) Porjarski de veau(1)(3)(11) Frisettes à l'huile d'olive(1)(3) Petits pois paysanne(8) Biscuit roulé au citron(1)(3)(6)	Collation : Séré à la confiture(6) ***** Velouté Argenteuil(8) Toast valaisan(1)(11)(15) Plat de Clémentines
<b>Mardi</b> <b>17.03.2020</b>		Crème de céleri(8) Cuisse de poulet grillé(1)(8)(11) Pommes de terre rissolées (8) Duo de carottes vapeur Cornet à la crème pâtissière(1)(6)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Potage à la tomate(8) Quiche aux légumes(1)(3)(6) Crudités variées(9)(11) Crème caramel(6)
<b>Mercredi</b> <b>18.03.2020</b>		Potage aux flocons d'avoine(1)(8) Salade verte et artichauts(9)(11) Chou frisé farci(1)(11) Riz pilaf Sorbet citron(11)	Collation : Lait au sirop(6) ***** Soupe aux légumes(8) Feuillantine à la reinette(1)(3) Sauce vanille(6)
<b>Jeudi</b> <b>19.03.2020</b>		Velouté Doria(8) Paupiette de boeuf marchand de vin(1)(8)(11) Couscous aux légumes (1)(8) Raves à la ciboulette Mousse stracciatella(6)	Collation : Abricots au jus ***** Crème nivernaise(8) Sérac grillé(6) Salade mêlée(9)(11) MaronSui's
<b>Vendredi</b> <b>20.03.2020</b>		Soupe aux poireaux(8) Filets de truite meunière(1)(4)(8) Pommes de terre vapeur Brocolis à l'italienne Compote de rhubarbe chantilly	Collation : Mini yaourt(6) ***** Potage bonne femme(8) Endives au jambon(1)(6)(15) Banane
<b>Samedi</b> <b>21.03.2020</b>		Velouté aux pois vert(8) Tournedos de dinde au romarin(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Céleri branche étuvé(8) Ananas cerisettes	Collation : Bûchette chèvre/pain(1)(6) ***** Soupe bourgeoise(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
<b>Dimanche</b> <b>22.03.2020</b>		Velouté Dubarry(8) Poitrine de veau farcie(1)(7)(11) Galette de roestis Tomate grillée(1) Tourte argovienne(1)(3)(7)	Collation : Fruits de saisons ***** Café complet(1) Plat de viandes froides divers(15) Fromage de la région(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