



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 26.04.2021	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure(8) Steak haché aux herbes(1)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Choux de Bruxelles braisés Baba aux fraises(1)(3)	Collation : Pèlerines(1)(3) ***** Soupe de raves(8) Délice au fromage(1)(3)(6) Cruautés de saison(9)(11) Liégeois(6)
Mardi 27.04.2021		Crème de céleri(8) Emincé de boeuf aux petits oignons(1)(8)(11) Ebly aux légumes(1)(8)(11) Petits pois paysanne(8) Chaud/ froid de fruits rouges(3)(6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage bonne femme(8) Gâteau aux pommes(1)(3)(6)(7)
Mercredi 28.04.2021		Velouté aux lentilles(8) Salade d'endives aux noix(9)(11) Sauté de poulet casimir (1)(8)(11) Riz sauvage Coupe Jamaïque glacée(3)(6)	Collation : pain et fromage(1) ***** Soupe bourgeoise(8) Macaronis montagnards(1)(3)(15) Plat de raisins
Jeudi 29.04.2021		Potage aux légumes taillés(8) Jambon grillé au miel(1)(11) Pommes country(8) Duo de carottes vapeur Macédoine de fruits exotiques	Collation : Mini yaourt(6) ***** Potage printanier(8) Tomate farcie au thon(4)(9) Salade verte (9)(11) Muffin aux myrtilles(1)(3)(6)(7)
Vendredi 30.04.2021		Velouté Choiseuil (8) Friture de perches, sauce tartare(1)(4)(9)(14) Pommes vapeur persillées Brocolis vapeur Flan blanc manger(6)(7)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Soupe du chalet(3)(6)(8) Gruyère râpé Poire conférence
Samedi 01.05.2021		Crème de légumes(8) Salade de rampon à l'échalote(9)(11) Ragoût d'agneau emmental(1)(8)(11) Frisettes à l'huile d'olive(1)(3) Cake au citron(1)(3)	Collation : Sabayon bananes(6) ***** Potage aux courgettes(8) Charlotte aux poires(1)(3)(6)(7) Sauce vanille(6)
Dimanche 02.05.2021		Crème Dubarry(8) Magret de canard à l'orange(1)(11) Pommes savoyarde(1)(11) Ratatouille Niçoise Eclair mocca(1)(6)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Charcuteries diverses et oeufs durs(3)(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