



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

		Dîner	Souper
<b>Lundi</b> <b>03.05.2021</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	Soupe maison(8) Boeuf bouilli flamande(11) Pommes vapeur persillées Légumes de la marmite(8) Sabayon aux fruits(6)	Collation : Compote de fruits ***** Crème bourgeoise(8) Omelette au jambon et fines herbes(3) Salade de crudités(9)(11) Petit Gervais(6)
<b>Mardi</b> <b>04.05.2021</b>		Potage aux poireaux(8) Emincé de veau à la Zurichoise(1)(8)(11) Nouilles au beurre(1)(3) Bâtonnets de raves safranées Papet à la mangue(6)	Collation : Poires conférence ***** Potage bâlois(1) Gâteau aux pruneaux(1)(3)(6)(7)
<b>Mercredi</b> <b>05.05.2021</b>		Crème de champignons(8) Piccata de céleri au marsala(1)(3)(8)(11) Spaghettis tomatés(1)(3) Cassata napolitaine(6)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Velouté Clamart(8) Roastbeef à l'anglaise froid (8) Salade mêlée(9)(11) Danette(6)
<b>Jeudi</b> <b>06.05.2021</b>		Potage printanier(8) Cou de porc au four(1)(8)(11) Polenta bramata(6) Laitues romaines étuvées(11) Crème brûlée(3)(6)	Collation : banane ***** Crème de raves(8) Toast Hawaï(1)(11)(15) Nectarines
<b>Vendredi</b> <b>07.05.2021</b>		Velouté Doria(8) Méli-Melo de poissons au safran(1)(4)(8)(11) Riz pilaf Fenouil à l'italienne Flan chocolat au kiwi(6)(7)	Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe champenoise(8) Salade de pommes de terre(9)(11) Cervelas grillé Plat de raisins
<b>Samedi</b> <b>08.05.2021</b>		Crème de pois verts(8) Ris de veau persillade(1)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Salsifis persillés Beignets aux pommes(1)(3)	Collation : Jus de fruits ***** Potage aux brocolis(8) Strudel viennois(1)(3) Sauce vanille(6)
<b>Dimanche</b> <b>09.05.2021</b>		<b>Menu de Fête des Mères</b>	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Plat de viandes froides et charcuteries(15) Plat de fromage 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