



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

<b>JARDINS</b> <b>Lundi</b> <b>11.01.2021</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	Potage maison(8) Langue de boeuf au Madère(1)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Petit pois à la française Beignets aux pommes sauce vanille (1)(3)(6)	Collation : Pèlerines(1)(3) ***** Soupe germiny(8) Risotto au safran et parmesan(11) Plat de Clémentines
<b>T. JAUNES</b> <b>Mardi</b> <b>12.01.2021</b>		Velouté aux pois vert(8) Sot-l'y-laisse de dinde au paprika(1)(8)(11) Pomme mousseline(6) Jardinière de légumes(8) Crème brûlée(3)(6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage bâlois(1) Gâteau à la courge(1)(3)(6)(7)
<b>T. VERTES</b> <b>Mercredi</b> <b>13.01.2021</b>		Potage des grisons(1)(8) Cou de porc fumé au jus(11) Pommes vapeur persillées Choux et carottes braisés Mousse aux fruits(6)	Collation : Compote de fruits ***** Soupe champenoise(8) Croque-monsieur(1)(3)(6)(9)(11)(15) Banane
<b>COUR</b> <b>Jeudi</b> <b>14.01.2021</b>		Crème de céleri(8) Salade mêlée au gruyère(9)(11) Carbonade de bœuf flamande(1)(8)(11) Galette de roestis Sorbet citron(11)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Potage aux légumes taillés(8) Macaronis du chalet(1)(3)(15) Poire conférence
<b>JARDINS</b> <b>Vendredi</b> <b>15.01.2021</b>		Soupe bourgeoise(8) Filets de saumon au beurre d'échalotes(1)(4)(8)(11) Riz sauvage Brocolis aux amandes(7) Cocktail d'ananas cerisettes	Collation : Lait au sirop(6) ***** Velouté Doria(8) Strudel viennois aux pommes(1)(3) Crème vanille(6)
<b>T. JAUNES</b> <b>Samedi</b> <b>16.01.2021</b>		Velouté Lamballe(8) Ragoût de lapin à la moutarde(1)(8)(9)(11) Gnocchis de maïs au gruyère(6) Raves à la ciboulette Cake aux raisins secs(1)(3)	Collation : Fruits au sirop ***** Crème de poireaux(8) Schübling en croûte(1)(3)(9)(15) Salade de crudités(9)(11) Tam-tam(6)
<b>T. VERTES</b> <b>Dimanche</b> <b>17.01.2021</b>		Consommé aux petites pâtes(1)(3)(11) Suprême de chapons farcis (1)(8)(11) Nouilles safranées(1)(3) Tomate provençale(1) Meringue crème double(3)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides (15) Fromages du pays, œufs 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