



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 16.05.2022	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure(8) Salade de rampon à l'échalote(9)(11) Saucisse de volaille aux cornes Abondance(1)(11) Spaghettis tomatés(1)(3) Baba Chantilly(1)(3)	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Velouté Choiseuil (8) Fromage d'Italie grillé(15) Crudités de saison(9)(11) Petit Suisse(6)
Mardi 17.05.2022		Potage aux pois verts(8) Gigot d'agneau à l'ail et romarin(1)(8)(11) Pomme mousseline(6) Chou-pomme ciboulette Cornet à la crème pâtissière(1)(6)	Collation : Jus de fruits ***** Minestrone(1)(3)(8) Gâteau aux cerises(1)(3)(6)(7)
Mercredi 18.05.2022		Crème de champignons(8) Estouffade de boeuf vigneronne(1)(8)(11) Gnocchis de semoule au gruyère(1)(6) Petits pois paysanne(8) Fraises au sucre	Collation : Mini yaourt(6) ***** Potage aux légumes(8) Roesti vol-au-vent Sauce aux légumes(1)(8) Danette(6)
Jeudi 19.05.2022		Soupe germiny(8) Salade verte et oeufs durs vinaigrette(3)(9)(11) Steak de cuisse de poulet basquaise(1)(8)(11) Frisettes à l'huile d'olive(1)(3) Glace à la pistache(3)(6)(7)	Collation : Compote de fruits ***** Soupe du chalet(3)(6)(8) Gruyère râpé Abricots
Vendredi 20.05.2022		Potage aux flocons d'avoine(1)(8) Filet de saumon poché à l'aneth(1)(4)(8)(11) Riz basmati Fondue de poireaux(11) Poire pochée à l'amaretto(11)	Collation : Sérè à la confiture(6) ***** Crème de raves(8) Asperges vertes et jambon(15) Mayonnaise(3) Plat de raisins
Samedi 21.05.2022		Potage printanier(8) Ragoût de veau aux herbes aromatiques(1)(8)(11) Torsade à l'huile d'olive(1)(3) Haricots jaunes persillés Cake marbré(1)(3)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Soupe aux céréales(1)(8) Bircher muesli garni(1)(6)(7)
Dimanche 22.05.2022		Crème Dubarry(8) Cou de porc à la moutarde(1)(9)(8)(11) Sticks de roestis au four(1)(8) Gratin de côtes de bettes(1)(6) Pomme en cage(1)(6)(7)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Plat de viandes froides et oeufs durs(3)(15) Fromage de la région(6) Yaourt aux fruits(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