



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 17.01.2022	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Velouté maison(1)(8) Saucisse de veau aux oignons(1)(11) Coquillettes tricolores(1)(3) Petits pois paysanne(8) Financier(1)(3)(7)	Collation : Crème caramélisée(6) ***** Potage Germigny(8) Toast Hawaï(1)(11)(15) Plat de clémentines
Mardi 18.01.2022		Potage à la semoule(1)(8) Salade verte et gryère(9)(11) Emincé de volaille à la zurichoise(1)(8)(11) Galette de roestis Cornet à la crème chibouste(1)(6)	Collation : Petits beurres(1)(3) ***** Potage bâlois(1) Gâteau aux poires alsacien(1)(3)(6)(7)
Mercredi 19.01.2022		Crème de champignons(8) Choucroute alsacienne garnie(11) Lard et saucisson(15) Pommes de terre persillées Salade d'agrumes	Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe du chalet(3)(6)(8) Gruyère râpé Plat de raisins
Jeudi 20.01.2022		Velouté Lamballe(8) Porjarski aux herbes(1)(3)(11) Riz pilaf Salsifis ciboulette Coupe Danemark(3)(6)	Collation : Compote de fruits ***** Soupe aux raves(8) Galette aux choux-fleurs rôtis(1)(8) Crudités variées(9)(11) Tam-tam(6)
Vendredi 21.01.2022		Potage à la tomate(8) Filet de Sébaste meunière(1)(4)(8) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Romanesco vapeur Mousse aux fruits(6)	Collation : Jus de fruits ***** Potage aux rutabagas(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
Samedi 22.01.2022		Soupe aux lentilles(8) Salade verte et artichauts(9)(11) Tendron de veau échalotes(1)(8)(11) Pomme mousseline(6) Bande Opéra(1)(3)(6)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Crème de céleri(8) Gratin de tortellinis tricolores(1)(3)(6) Banane
Dimanche 23.01.2022		Consommé julienne de légumes(8)(11) Rôti de bœuf lardé(1)(8)(11) Nouilles safranées(1)(3) Endives grillées Feuilleté aux pêches(1)(3)(7)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Charcuteries diverses et œufs durs(3)(15) Fromage d'ici et d'ailleurs(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