



Menus de la semaine

Dîner

Souper

Lundi 26.07.2021	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe maison (8) Involtini de volaille tomate basilic(1)(8)(11) Pommes frites(14) Courgettes au thym Mousse aux fruits(6)	Collation : Pèlerines(1)(3) ***** Potage Conti(8) Croissants au jambon(1)(3)(15) Salade verte (9)(11) Abricots
Mardi 27.07.2021		Velouté aux pois vert(8) Saucisse de veau aux oignons(1)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Epinards à l'échalote Melon à la menthe	Collation : pain et fromage(1) ***** Minestrone(1)(3)(8) Quiche lorraine(1)(3)(6)
Mercredi 28.07.2021		Potage bonne femme(8) Salade feuilles de chênes vinaigrette(9)(11) Courgettes farcies(1)(8)(11) Riz basmati Coupe Danemark(3)(6)	Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe crécy(8) Assiette anglaise garnie(3)(9)(15) Plat de raisins
Jeudi 29.07.2021		Potage aux flocons d'avoine(1)(8) Piccata de céleri au marsala(1)(3)(8)(11) Spaghettis tomatés(1)(3) Ananas cerisettes	Collation : Petit suisse(6) ***** Soupe champenoise(8) Beignets aux pommes(1)(3) Coulis de fraises
Vendredi 30.07.2021		Velouté Choiseuil (8) Filet de dorade aux amandes grillées(1)(4)(7)(8)(11) Pommes Anglaises Laitues romaine braisées(11) Papet à la mangue(6)	Collation : Jus de fruits ***** Crème de brocolis(8) Salade de macaroni dinde pesto mozzarella(1)(3)(9)(11) Pomme gala
Samedi 31.07.2021		Potage Carmélite(8) Salade de champignons à la coriandre(9)(11) Poitrine de dinde pochée suprême(1)(11) Risotto au parmesan(11) Compote de poires et chantilly	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Soupe du chalet(3)(6)(8) Gruyère râpé Donuts fourrés(1)(3)
Dimanche 01.08.2021		Crème de légumes(8) Poulet rôti au four(1)(8)(11) Gratin dauphinois(6) Fagot d'haricots verts(11) Bûche glacée suisse(3)(6)	Collation : Fruits frais ***** 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