



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 02.08.2021	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Porjarski aux herbes(1)(3)(11) Porjarski de veau(1)(3)(11) Nouilles à l'huile d'olive(1)(3) Tomate provençale(1) Flan chocolat à la chantilly(6)(7)	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Potage estival(8) Borbos de bettes(6) Nectarines
Mardi 03.08.2021		Crème de céleri(8) Ragoût d'agneau aux raisins(1)(8)(11) Couscous aux légumes (1)(8) Fèves aux petits oignons Fraises à la menthe	Collation : Fruits au sirop ***** Potage bonne femme(8) Tarte aux pêches et amandes(1)(3)(6)(7) Petit Suisse(6)
Mercredi 04.08.2021		Potage aux légumes taillés(8) Salade mêlée(9)(11) Cassolette de pommes de terre paysanne(8) Baba au rhum(1)(3)	Collation : pain et fromage(1) ***** Crème de courgettes(8) Bircher muesli garni(1)(6)(7)
Jeudi 05.08.2021		Velouté aux pois vert(8) Blanquette de veau à l'ancienne(1)(3)(8)(11) Riz pilaf Carottes davidoff Sorbet orange sanguine	Collation : Compote de fruits ***** Soupe bourgeoise(8) Salade niçoise garnie(3)(4)(9)(11) Banane
Vendredi 06.08.2021		Soupe aux raves(8) Filets de pangasius au beurre blanc(4)(8)(11) Pommes vapeur persillées Fondue de poireaux à la reinette(11) Blanc manger au sirop(6)(7)	Collation : Apricots frais ***** Crème de rutabaga(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
Samedi 07.08.2021		Potage aux champignons(8) Joue de boeuf bourguignone(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Pois mange tout vapeur Beignets aux pommes(1)(3)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Potage aux légumes(8) Roesti Pick au séré et fines herbes(6) Salade mêlée(9)(11) Séré aux fruits(6)
Dimanche 08.08.2021		Consommé julienne de légumes(8)(11) Poitrine de veau farcie(1)(7)(11) Pommes de terre williams(1)(3) Ratatouille Niçoise Tarte au vin cuit(1)(3)(6)	Collation : Fruits de saisons ***** Café complet(1) Assortiment de viandes froides (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