



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 04.10.2021	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Potage garbure(8) Pojariski rôti aux herbes(1)(3)(11) Blé pourpre aux légumes(1)(8)(11) Choux pommes ciboulette Biscuit roulé(1)(3)	Collation : sabayon aux fruits(6) ***** Velouté aux cressons(8) Rissole à la viande(1)(3)(6)(8) Crudités variées(9)(11) Petit Gervais(6)
Mardi 05.10.2021		Soupe aux lentilles(8) Emincé de quorn à l'aigre doux(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Sauté asiatique Mousse au chocolat (6)	Collation : Jus de fruits ***** Crème andalouse(8) Gâteau aux pommes(1)(3)(6)(7)
Mercredi 06.10.2021		Crème de poireaux(8) Salade verte et oeufs durs vinaigrette(3)(9)(11) Ragoût d'agneau à la fribourgeoise(1)(8)(11) Pomme mousseline(6) Baba au rhum et framboises(1)(3)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Soupe crécy(8) Endives au jambon(1)(6)(15) Plat de Clémentines
Jeudi 07.10.2021		Potage aux légumes taillés(8) Boeuf bouilli flamande(11) Pommes persillées Légumes de la marmite(8) Coupe Jamaïque glacée(3)(6)	Collation : Séré à la confiture(6) ***** Soupe germiny(8) Lasagne de petits légumes(1)(3)(6)(8) Compote pommes-abricots
Vendredi 08.10.2021		Velouté Choiseuil (8) Ragoût de poisson au vin blanc(1)(4)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Brocolis vapeur Eclair mocca(1)(3)(6)	Collation : banane ***** Potage aux navets(8) Pudding aux raisins secs(1)(3)(6) Sauce vanille(6)
Samedi 09.10.2021		Soupe fermière(8) Salade de céleri au séré(6)(8)(9)(11) Langue de boeuf aux madère(1)(8)(11) Riz pilaf Pavé au chocolat(1)(3)(6)	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Velouté Lamballe(8) Spaghetti à la puttanesca(1)(3) Gruyère râpé Plat de raisins
Dimanche 10.10.2021		Consommé aux petites pâtes(1)(3)(11) Epaule de veau au romarin(1)(8)(11) Pommes country(8) Courgettes au thym Gâteau à la crème(1)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Charcuteries diverses et oeufs durs(3)(15) Assortiment de fromages(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