



Menus de la semaine

Dîner

Souper

| | | | |
|-------------------------------|---|---|---|
| Lundi 11.10.2021 | DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT. | Soupe maison (8) Saucisse à rôtir de gibier(1)(11) Spaetzlis sautés(1)(3) Choux rouges aux pommes(11) Vermicelles aux marrons(3)(7) | Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Crème de céleri pomme(8) Gratin de tortellinis tricolores(1)(3)(6) Plat de Clémentines |
| Mardi 12.10.2021 | | Crème de champignons(8) Salade verte et emmental (9)(11) Paupiette de volaille à la Provençale (1)(8)(11) Gnocchis à la romaine(1)(6) Pomme bonne femme(7)(11) | Collation : Jus de fruits ***** Potage bâlois(1) Gâteau aux abricots(1)(3)(6)(7) |
| Mercredi 13.10.2021 | | Potage aux pois verts(8) Jambon grillé au sirop d'érable(1)(11) Pommes frites(14) Haricots verts Maître d'Hôtel Glace panachée(3)(6) | Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe aux légumes(8) Tomate farcie au thon(4)(9) Salade verte (9)(11) Compote aux fruits |
| Jeudi 14.10.2021 | | Velouté Doria(8) Tendron de veau échalotes(1)(8)(11) Pommes purée(6) Fèves aux petits oignons Financier(1)(3)(7) | Collation : Biscuits cuillère(1)(3)(6) ***** Crème de brocolis(8) Toast Hawaï(1)(11)(15) Plat de raisins |
| Vendredi 15.10.2021 | | Soupe aux céréales(1)(8) Filets d'omble chevalier poché aux herbes(1)(4)(8)(11) Pommes vapeur persillées Jardinière de légumes(8) Mousse à l'ovomaltine(6)(7) | Collation : Fruits au sirop ***** Crème de courgettes(8) Schübling en croûte(1)(3)(9)(15) Crudités variées(9)(11) Tam-tam(6) |
| Samedi 16.10.2021 | | Velouté Lamballe(8) Salade de racines rouges(9)(11) Ragoût de porc forestier(1)(8)(11) Riz aux petits légumes(8) Compote de poires à l'anis et chantilly | Collation : Crème banane(6) ***** Crème de poireaux(8) Crêpe à la confiture(1)(3)(6) |
| Dimanche 17.10.2021 | | Crème de choux-fleur(8) Rôti de boeuf lardé à l'ail(1)(8)(11) Pommes duchesse(3) Gratin de légumes(1)(6)(8) Tourte della nona(1)(3)(6)(7) | Collation : Fruits de saison ***** 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 |