



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 15.11.2021	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure(8) Steak de cuisse de poulet basquaise(1)(8)(11) Polenta bramata (6) Epinards à l'échalote Sabayon pêche-abricot(6)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Crème de brocolis(8) Risotto à la courge et fromage(11) Plat de clémentines
Mardi 16.11.2021		Potage Conti(8) Carbonade de boeuf flamande(1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive(1)(3) Fèves aux petits oignons Baba Chantilly(1)(3)	Collation : Jus de fruits ***** Velouté aux champignons(8) Gâteau aux fruits rouges(1)(3)(6)(7)
Mercredi 17.11.2021		Crème de rutabaga(8) Salade verte et emmental (9)(11) Porjarski de veau(1)(3)(11) Pommes de terre country(8) Sorbet fruits de la passion	Collation : Raisin ***** Soupe champenoise(8) Spaghettis bolognaise(1)(3)(8)(11) Gruyère râpé Compote pommes fraises
Jeudi 18.11.2021		Potage à la semoule(1)(8) Choucroute alsacienne garnie(11) Pommes vapeur persillées Salade de fruits exotiques	Collation : Mini yaourt(6) ***** Soupe champenoise(8) Beignets aux pommes(1)(3) Sauce vanille(6)
Vendredi 19.11.2021		Velouté Choiseuil (8) Filet de saumon poché au vin blanc(1)(4)(8)(11) Macaronis à l'huile d'olives(1)(3) Romanesco étuvé Tartelette aux kiwis(1)(3)(6)	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Potage automnal(8) Omelette aux fines herbes(3) Crudités de saison(9)(11) Danette double saveurs(6)
Samedi 20.11.2021		Soupe aux raves(8) Salade de racines rouges(9)(11) Langue de veau aux câpres(1)(8)(11) Riz basmati Mousse Limette(6)	Collation : blanc battu à la confiture(6) ***** Potage bonne femme(8) Croûte aux champignons(1)(11) Mandarines
Dimanche 21.11.2021		Consommé julienne de légumes(8)(11) Filet mignon de porc à la moutarde de meaux(1)(8)(9)(11) Galette de roestis Moussaka de courgettes(1) Gâteau au vin cuit(1)(3)(6)	Collation : Fruits de saisons ***** Café complet(1) Charcuteries diverses 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