



# Menus de la semaine

## Dîner

## Souper

		Dîner	Souper
<b>Lundi</b> <b>22.11.2021</b>	<b>DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.</b>	Potage maison(8) Salade de crudités(9)(11) Hachis parmentier(1)(8)(6)(11) Flan chocolat à la chantilly(6)	Collation : Bûchette chèvre/pain(1)(6) ***** Velouté Clamart(8) Vitello tonnato(4)(9) Plat de raisins
<b>Mardi</b> <b>23.11.2021</b>		Soupe aux pois verts(8) Tranche de porc charcutière(1)(8)(11) Farfalles à l'huile d'olive(1)(3) Salsifis persillés Papet à la mangue(6)	Collation : Jus de fruits ***** Crème de volaille(8) Gâteau aux poires alsacien(1)(3)(6)(7)
<b>Mercredi</b> <b>24.11.2021</b>		Velouté crécy(8) Mini cordon bleu de volaille(1)(3)(11) Pommes duchesse(3) Pois mange tout vapeur Glace caramel (3)(6)	Collation : banane ***** Potage aux céréales(1)(8) Poêlée de spätzlis campagnards(1)(3)(8) Tam-tam(6)
<b>Jeudi</b> <b>25.11.2021</b>		Potage des Grisons(1)(8) Emincé de veau à la zurichoise(1)(8)(11) Nouilles à l'huile d'olive(1)(3) Céleri branche étuvé(8) Diplomate(1)(6)	Collation : Gaufrette (1)(3) ***** Crème de cresson(8) Talmouse en tricorne(1)(3)(6)(8)(15) Salade mêlée(9)(11)
<b>Vendredi</b> <b>26.11.2021</b>		Soupe aux légumes(8) Filet de truite meunière(1)(4)(7)(8) Riz basmati Fondue de poireaux(11) Pavé au citron(1)(3)(6)	Collation : Compote de fruits ***** Velouté Choiseuil (8) Tortelli Chasseur(1)(3)(6) Sauce béchamel(1)(6) Plat de Clémentines
<b>Samedi</b> <b>27.11.2021</b>		Crème Dubarry(8) Rôti haché au jus(1)(8)(11) Gnocchis de semoule au gruyère(1)(6) Tomate provençale(1) Flan vanille au coulis(6)	Collation : Biscuits mélangés(1)(3)(7) ***** Potage aux courgettes(8) Charlotte aux pommes(1)(3)(6)(7) Crème caramélisée(6)
<b>Dimanche</b> <b>28.11.2021</b>		Soupe aux courges(8) Suprême de pintade aux herbes aromatiques(1)(8)(11) Tagliatelles aux oeufs(1)(3) Poêlée de pleurotes persillées Cheesecake(1)(6)	Collation : Fruits frais ***** Café complet(1) Plat de diverses viandes froides(15) Plat de fromage et oeufs durs(3)(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