



Menus de la semaine

Dîner

Souper

		Dîner	Souper
Lundi 28.11.2022	DEJEUNER: CAFE AU LAIT, THE, CAFE COMPLET, JUS, FRUIT, PAIN, FROMAGE, YOGOURT.	Soupe garbure(8) Porjarski aux herbes(1)(3)(11) Ebly aux légumes(1)(8)(11) Macédoine de légumes(8) Poire au vin rouge(11)	Collation : Biscuits al forno(1)(3)(7) ***** Potage Germigny(8) Crêpe jambon fromage(1)(3)(6)(8)(15) Séré framboises(6)
Mardi 29.11.2022		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Soupe aux lentilles(8) Fricassée de lapin(1)(8)(9)(11) Demi-lune de polenta au parmesan(6) Haricots jaunes persillés Mousse Limette(6)	Collation : Compote de fruits ***** Potage bonne femme(8) Gâteau aux pruneaux(1)(3)(6)(7)
Mercredi 30.11.2022		Crème de légumes(8) Crudités variées(9)(11) Gratin de gnocchis piémontaises(1)(3)(6) Coulis de tomates basilic Ananas au kirsch	Collation : Petits beurre(1)(3) ***** Velouté Doria(8) Assiette anglaise garnie(3)(9)(15) Petit Suisse(6)
Jeudi 01.12.2022		Buffet de salade garnie 11h45-12h00 Soupe aux céréales(1)(8) Rôti de volaille farcies(1)(8)(11) Cornettes à l'huile d'olive(1)(3) Choux rouges aux pommes(11) Pêches melba	Collation : Mini yaourt(6) ***** Potage aux courgettes(8) Tarte flambée alsacienne(1)(15) Salade assorties(9)(11) Mandarines
Vendredi 02.12.2022		Velouté crécy(8) Filet de sole aux crevettes(1)(2)(4)(8)(11) Pommes cocotte Romanesco vapeur Tartelette au citron(1)(3)(11)	Collation : Jus de fruits ***** velouté aux herbes(8) Pommes de terre en robe des champs Sérac frais, gruyère et vacherin(6) Tam-tam(6)
Samedi 03.12.2022		Potage aux poireaux(8) Saucisse de veau aux oignons(1)(11) Riz pilaf Rutabaga persillé Semoule Victoria(1)(6)	Collation : banane ***** Soupe champenoise(8) Pain perdu (1)(3)(6) Pommes fondues
Dimanche 04.12.2022		Crème Dubarry(8) Rôti de boeuf aux petits légumes(1)(8)(11) Pommes savoyarde(1)(11) Ratatouille Niçoise Amandine aux abricots(1)(3)(7)	Collation : Fruits de saison ***** Café complet(1) Plat de viandes froides divers(15) Divers fromages 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