



## Menus de la cafétéria

### Menus du 13 janvier au 19 janvier 2020



VAL FLEURI  
LIEU DE VIE EMS

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
<b>Midi</b>	Potage de pois cassés	*Potage aux carottes et coriandre	Potage garbure	Crème d'asperges	Potage taillé	Bouillon de vermicelles	Terrine de campagne et ses condiments
	Sauté de veau Marengo	Escalope de dinde viennoise	Rôti de bœuf au poivre	Galette de brocolis	Demi-coquelet rôti	Brandade de morue	Filet de truite de mer à l'estragon
	Pommes de terre en robe des champs	Rösti galette	Blé gourmet	Quinoa	Penne au beurre		Riz mélangé
	*Dés de courge	Compotée de raves	Laitues braisées	Tajine de légumes	Tomate au four	Salade verte	Brocolis
	Cuisse de poulet à la diable	Filet de merlu meunière	Cassoulet de canard	Steak haché et son jus	Dos de dorade rôti	Tajine d'agneau au citron	Rôti de veau aux trompettes
	Tagliatelle verte	Riz mélangé		Gnocchi de semoule	Pommes de terre vapeur	Semoule couscous	Pommes de terre Williams
	Bâtonnets de navets	Ratatouille		*Carottes Vichy	Confit de fenouil	Cocotte de légumes d'hiver	Salsifis persillade
	Banane	Compotée de rhubarbe	Coupe glacée fraise-pistache	Gâteau du Vully	Salade de fruits	Salade d'oranges à la cannelle	Forêt-Noire
<b>Goûter</b>	Brioche Nanterre	Sablé nantais	Flan au chocolat	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Rocher coco	Palets aux raisins
<b>Soir</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Tarte épinards et chèvre	Rôti de dinde et son jus	Gratin de côtes de bettes	Œufs brouillés concassé de tomates	Risotto aux champignons	Lasagnes de bœuf	Cake aux courgettes et chorizo
	Blanc battu compotée de fruits	Roulé à la framboise	Tarte Bourdaloue	Yoghourt aux abricots	Poires au caramel	Crème catalane	Compote

**Les origines des viandes des menus sont disponibles à la cafétéria**  
**Les clients peuvent se renseigner auprès du personnel concernant les allergènes.**

\*:Produits GRTA