



## Menus de la cafétéria

### Menus du 20 janvier au 26 janvier 2020



VAL FLEURI  
LIEU DE VIE EMS

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
<b>Midi</b>	*Crème de céleri	Velouté de bolets	*Potage Crécy	Soupe au pistou	Bouillon de petites pâtes	Crème d'aubergines	Terrine de langouste au champagne
	Filet de bar en croûte de tapenade	Hamburger de bœuf	Escalope de dinde à la crème	Saucisse végétarienne	Couscous au poulet	Rôti de veau et son jus	Pavé de cabillaud, aioli
	Pommes de terre vapeur	Pommes de terre country	Spaghetti sauce tomate	Boulghour		Nouillettes	Riz pilaw
	Ratatouille	Haricots verts	Brocolis	Cocotte de légumes		Ratatouille	Fenouil au four
	Emincé de volaille au curry	Filet de plie sauce béarnaise	Papet vaudois	Paleron de bœuf façon 7 heures	Aile de raie en persillade	Tripes à la tomate	Cuisse de canette et son jus
	Riz Casimir	Blé gourmet		Petit pois	Riz basmati	Pommes de terre vapeur	Tagliatelle
		Julienne de légumes		Laitues braisées	Courgettes sautées	*Bâtonnets de carottes	Tajine de légumes
	Crème coco	Clémentines	Compotée de nectarines	Entremets aux marrons	Mousse au chocolat	Poire à la badiane	Paris-Brest
<b>Goûter</b>	Brioche praline	Beignets aux pommes	Tuiles aux amandes	Corbeille de fruits	Petits Suisses	Cake choco-vanille	Cigarettes
<b>Soir</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	
	Pizza Reine	Spaghetti sauce tomate	Gratin de choux-fleurs	Ravioli ricotta épinards	*Endives au jambon	Feuilleté au saumon	Café complet
	Salade verte	Fromage râpé	Assiette de mortadelle			*Dés de courge	Plateau de fromage
	Fruits rafraîchis	Panna cotta passion	Quatre-quarts aux pommes	Yoghourt aux fruits	Tarte aux raisinets	Blanc battu coulis de prunes	Compote de pommes

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

\*:Produits GRTA