

| JOUR | MENU TRADITIONNEL | MENU DE LA MAISON | DESSERT SOIR | PETITE CARTE |
|------------------------|---|--|---|--|
| Lundi 24.03.2025 | <input type="checkbox"/> Potage aux chicons Raviolis (MM) sauce tomate <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Potage aux chicons Cuisse de lapin Pommes de terre boulangères Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée | Mangue au rhum Munster au cumin | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Mardi 25.03.2025 | <input type="checkbox"/> Crème de céleri Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Chou vert aux lardons <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Crème de céleri Filet de lieu jaune poché (MM) Riz Fondue de poireaux <input type="checkbox"/> Purée | Crème brûlée Rôti froid | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Mercredi 26.03.2025 | <input type="checkbox"/> Potage Parmentier Bouhneschlupp avec crêpes (MM) <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Potage Parmentier Emincé de boeuf* Nouilles Céleri <input type="checkbox"/> Purée | Tarte à la rhubarbe Sardines | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Jeudi 27.03.2025 | <input type="checkbox"/> Crème de brocoli Crêpinette de veau (MM) Pommes de terre lyonnaises Chicon braisé <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Crème de brocoli Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre au romarin Champignons <input type="checkbox"/> Purée | Yaourt au coulis de fruits* Lyoner | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Vendredi 28.03.2025 | <input type="checkbox"/> Minestrone Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre nature Salade verte <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Minestrone Potée de chou vert avec mettwurst <input type="checkbox"/> Purée | Poire au miel Pain au raisin* | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Samedi 29.03.2025 | <input type="checkbox"/> Potage au fenouil Blanc de poulet au riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Potage au fenouil Quiche au chou-fleur et au tofu (MM) <input type="checkbox"/> Purée | Biscuit roulé Omelette * | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |
| Dimanche 30.03.2025 | <input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Cuisse de porcelet fumé Pommes de terre au lard Pleurottes persillées <input type="checkbox"/> Purée | <input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Tagliatelle (MM) aux Scampis <input type="checkbox"/> Purée | Dame blanche* Assortiment de fromages* | <input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4 |

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

13 / 2025
0401 +