

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 12.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Spaghetti (MM) sauce bolognaise <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Boeuf Bourguignon* Pommes de terre persillées Céleri <input type="checkbox"/> Purée	Ananas au Kirsch Croissant gratiné*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 13.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage portugais Salade paysanne Pommes de terre rôties <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage portugais Emincé de poulet Riz basmati Courgettes <input type="checkbox"/> Purée	Clafoutis aux cerises Lyoner	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 14.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Roulade de lapin (MM) Purée de pommes de terre Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Tarte à l'oignon (MM) Crudités <input type="checkbox"/> Purée	Crumble fraise/rhubarbe Cambozola	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 15.05.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de bœuf aux vermicelles Emincé de veau Pommes de terre ciboulette Champignons <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de bœuf aux vermicelles Lasagne au saumon (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Pudding au chocolat* Pâté	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 16.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre au safran Fondue de poireaux <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges Falschen Hues* (MM) Pommes de terre aux tomates et basilic Chou frisé braisé <input type="checkbox"/> Purée	Tarte au fromage blanc * Oeuf à la russe	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 17.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème à l'oseille Escalope de dinde panée Pommes de terre aux herbes Tomate au four <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème à l'oseille Poivrons farcies aux lentilles et quinoa (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Cake aux citrons* Terrine de Poisson	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 18.05.2025	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Langue de boeuf fumée* Spätzle Chou rouge <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Jambon cru et cuit* Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Parfait glacé* Streise*	<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	20 / 2025 0401 +