

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE CARTE
					SOIR	
Lundi 14.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage au cerfeuil Osso Bucco Polenta crémeuse Fenouil	<input type="checkbox"/>	Potage au cerfeuil Cuisse de lapin Gratin dauphinois Duo de carottes	Glace*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Salade museau	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 15.04.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de poivrons Spaghetti (MM) sauce bolognaise	<input type="checkbox"/>	Crème de poivrons Salade César Pommes de terre au romarin	Crème caramel*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Camembert	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 16.04.2025	<input type="checkbox"/>	Soupe à l'oignon Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes*	<input type="checkbox"/>	Soupe à l'oignon Carbonnade flamande* Nouilles Gratin de légumes	Blanc manger *	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Raviolis au fromage	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 17.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage de chou-rave Gyros Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Chou blanc	<input type="checkbox"/>	Potage de chou-rave Omelette aux pommes de terre à l'espagnole *(MM) Courgettes à l'ail	Tarte aux pommes avec flan*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Charcuterie au Jambon*	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 18.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage soissonnais Filet de truite rôti (MM) aux amandes Purée de pommes de terre Blettes	<input type="checkbox"/>	Potage soissonnais Hachis Parmentier (MM) Salade verte	Salade de fruits frais	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Terrine de Campagne	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 19.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage aux légumes Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre nature luxembourgeoises Haricots verts	<input type="checkbox"/>	Potage aux légumes Risotto (MM) Asperges vertes	Mousse de mangue*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Saumon belle-vue	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 20.04.2025	<input type="checkbox"/>	Oxtail Entrée: Omble chevalier farci poireau confits et asperges vertes, espuma au fenouil Agneau Pascal Gratin dauphinois et flageolets	<input type="checkbox"/>	Oxtail Entrée: Omble chevalier farci poireau confits et asperges vertes, espuma au fenouil Rôti de veau Prince Orloff Bouquetière de légumes et pommes Macaire	Nid de Pâques*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Jambon cru et cuit *	<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

 16 / 2025
 0401 +