


JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 26.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Blanc de poulet au riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	Abricots caramélisés aux brisures de meringue Tarte flambée	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 27.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes râpés Filet américain (MM) Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes râpés Grillade Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Légumes grillés <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc aux fruits* Salade de crabe-surimi	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 28.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Oeuf au plat* (MM) Pommes de terre rôties Épinards <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Saucisse de Toulouse Purée de pommes de terre Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits frais Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 29.05.2025	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Salade de lentilles au magret de canard fumé Rôti de veau Prince Orloff Pommes Dauphines Flan de carottes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Salade de lentilles au magret de canard fumé Filet de saumon rôti (MM) sauce au crémant Pommes de terre au beurre <input type="checkbox"/> Purée	Nougat glacé* Emmenthal	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 30.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Filet de lieu jaune poché (MM) Riz Fondue de poireaux <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon <input type="checkbox"/> Purée	Tarte à la rhubarbe Oeuf en gelée	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 31.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage St Germain Pilon de poulet mariné Nouilles Ratatouille <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage St Germain Tomates mozzarella (MM) Baguette <input type="checkbox"/> Purée	Lychees Brie	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 01.06.2025	<input type="checkbox"/> Oxtail Cuisse de porcelet mariné Gratin dauphinois Bouquetière de légumes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Oxtail Roulade de Dorade à la Ricotta Pommes de terre nature Épinards <input type="checkbox"/> Purée	Bavarois Huit*	<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	22 / 2025 0401 +