

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 28.04.2025	☐ Crème de brocoli Saucisses viennoises (MM) Salade de pommes de terre Salade verte ☐ Purée	☐ Crème de brocoli Escalope de poulet marinée Nouilles Haricots verts ☐ Purée	Glace vanille et cerises Emmenthal	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 29.04.2025	☐ Crème de céleri Quiche Lorraine (MM) ☐ Purée	☐ Crème de céleri Osso Bucco Polenta Ratatouille ☐ Purée	Salade de fruits Charcuterie au paprika *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 30.04.2025	☐ Potage Parmentier Crêpinette de veau (MM) Purée de pommes de terre Carottes persillées ☐ Purée	☐ Potage Parmentier Gnocchi (MM) à la sorentina ☐ Purée	Ile flottante Oeuf en gelée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 01.05.2025	☐ Oxtail Rouler de courgette gelee de tomates Bouchée à la reine Frites ☐ Purée	☐ Oxtail Rouler de courgette gelee de tomates Asperges au jambon (MM) sauce mousseline ☐ Purée	Entremet orange nougat Saumon fumé	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 02.05.2025	☐ Crème de poivrons Filet de poisson pané (MM) sauce remoulade Pommes de terre ciboulette Brocolis ☐ Purée	☐ Crème de poivrons Hachis Parmentier (MM) ☐ Purée	Crème au Baileys Viennoiserie* Jambon de dinde	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 03.05.2025	☐ Potage Crécy Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre rôties Courgettes sautées ☐ Purée	☐ Potage Crécy Tomate aux crevettes (MM) Crudités Salade de pommes de terre ☐ Purée	Fromage blanc aux fruits* Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 04.05.2025	☐ Consommé à l'alphabet Rôti de boeuf* sauce marchand de vin Pommes de terre duchesse maison Bouquetière de légumes ☐ Purée	☐ Consommé à l'alphabet Suprême de poulet Gratin savoyard Jardinière de légumes ☐ Purée	Cheesecake aux fruits rouges Jambon cru et cuit *	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

18 / 2025
0401 +