

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 19.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Petits pois et carottes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Tagliatelle (MM) aux Scampis Brunoise provençale <input type="checkbox"/> Purée	Coupe sorbet* Emmenthal	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 20.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges Bouchée à la reine Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	Mousse aux poires * Terrine de Campagne	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 21.05.2025	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Omelette aux herbes* (MM) Nouilles Sauté de champignons <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Boulette maison* (MM) Pommes de terre persillées Chou de Bruxelles <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits frais Salade à la grecque à la fête	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 22.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Gelée de porcelet* (MM) Pommes de terre rôties Crudités <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Risotto (MM) Champignons à la provençale <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Cancoillotte* Brie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 23.05.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet de colin (MM) Riz Courgettes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Minestrone Blanquette de veau Purée Flan de poivron <input type="checkbox"/> Purée	Tarte à la rhubarbe Assortiment chinois	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 24.05.2025	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre ciboulette Tomate au four <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Quiche au chou-fleur et au tofu (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Fraises chantilly Salami de gibier	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 25.05.2025	<input type="checkbox"/> Consommé à l'oeuf Gigot d'agneau Pommes de terre à l'ail Flageolets <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé à l'oeuf Asperges au jambon (MM) sauce mousseline Pommes de terre nature <input type="checkbox"/> Purée	Sachertorte Berdorfer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

21/ 2025
0401 +