

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) sauce aux tomates confites Mozzarella (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Abricots à la meringue Salade italienne	<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 Filet de poisson frit (MM) Salade verte sauce remoulade Frites <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème d'asperges <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits frais Gratin de nouilles*	<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) Toast à l'ail Tomates cerises et épinards <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	Fraises Tirolerspeck	<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 Bouhneschlupp avec crêpes (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Cancoillotte*	<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 Ragoût de lapin à la toscana Gnocchis Poivrons mixtes <input type="checkbox"/> Purée	Chou à la crème Saumon fumé	<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"/> Potage à la tomate au riz Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre ciboulette Tomate au four <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate au riz Quiche au chou-fleur et au tofu (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc à la banane Pain au raisin*	<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"/> Knoblauchcremesuppe Gigot d'agneau Pommes de terre à l'ail Flageolets <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Asperges au jambon (MM) sauce mousseline Pommes de terre natures <input type="checkbox"/> Purée	Dame blanche* 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 +