

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 12.05.2025	☐ Potage aux herbes Spaghetti (MM) sauce bolognaise	☐ Potage aux herbes Boeuf Bourguignon* Pommes de terre persillées Carottes	Crème stracciatella	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Cancoillotte*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 13.05.2025	☐ Potage portugais Salade paysanne Pommes de terre rôties	☐ Potage portugais Emincé de poulet Riz basmati Courgettes	Fromage blanc à la compote de cerises	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Bifana de dinde	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 14.05.2025	☐ Crème à l'oseille Bouchée à la reine Frites Salade verte	☐ Crème à l'oseille Tarte à l'oignon (MM) Crudités	Crumble fraise/rhubarbe	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	salade de lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 15.05.2025	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Saucisses à l'aïl de l'ours (MM) Mélange de légumes Purée de pommes de terre	☐ Bouillon de boeuf aux vermicelles Lasagne au saumon (MM)	Pudding au chocolat*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Pâté	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 16.05.2025	☐ Crème d'asperges Filet de truite rôti (MM) aux amandes Pommes de terre au safran Fondue de poireaux	☐ Crème d'asperges Oeuf sur le plat* Pommes de terre aux herbes Épinards	Riz au lait*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Oeuf à la russe	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 17.05.2025	☐ Crème aux épinards Escalope de dinde panée Pommes de terre aux herbes Tomate au four	☐ Crème aux épinards Poivrons farcies aux lentilles et quinoa (MM)	Cake aux citrons*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Salade de riz	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 18.05.2025	☐ Consommé aux oeufs et vermicelles Langue de boeuf fumée* Spätzle Chou rouge	☐ Consommé aux oeufs et vermicelles Falschen Hues* (MM) Pommes de terre aux tomates et basilic Chou frisé braisé	Parfait glacé*	☐ K1
	☐ Purée	☐ Purée	Streisel*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

20 / 2025
0401 +