

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 16.06.2025	<input type="checkbox"/> Crème de tomates au basilic Joue de bœuf braisée Purée de pommes de terre Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de tomates au basilic Pêche au thon (MM) Salade de taboulé Crudités <input type="checkbox"/> Purée	Tarte à la rhubarbe Truite fumée	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 17.06.2025	<input type="checkbox"/> Crème de courgettes Salade César Baguette <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de courgettes Omelette au jambon et fromage* (MM) Pommes de terre lyonnaises Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc à la compote de cerises Leerdammer	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 18.06.2025	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Falschen Hues* (MM) Schupfnudeln Haricots blancs sauce tomate <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Langue de veau Purée de pommes de terre Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	Fraises Saucisse viennoise Salade de pommes de terre	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 19.06.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Quiche provençale (MM) Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Emincé de bœuf* Pommes de terre natures Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Oeuf à la coque*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 20.06.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Dos de cabillaud (MM) Riz Épinards <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Courgettes farcies (MM) Coquillettes <input type="checkbox"/> Purée	Pastèque Tomate Mozzarella	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 21.06.2025	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Côte de porc* Pommes de terre boulangères Chou frisé braisé <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Curry aux légumes et aux pois chiches (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Crème brûlée Streisel*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 22.06.2025	<input type="checkbox"/> Oxtail Filet de sandre (MM) sauce au beurre blanc Riz Asperges vertes et blanches <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Oxtail Rôti de dinde farci Pommes de terre ciboulette Bouquetière de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Forêt Noire Pâté Riesling	<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

25 / 2025  
0401 +