

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 09.06.2025	<input type="checkbox"/> Tomate aux crevettes Pistou aux légumes Mignon de porc* sauce au cognac <input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre duchesse maison	<input type="checkbox"/> Tomate aux crevettes Pistou aux légumes Oeuf brouillé* Toast à l'ail <input type="checkbox"/> Purée Salade mixte	Yaourt aux fruits* Roude Bouf*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 10.06.2025	<input type="checkbox"/> Caldo verde Cuisse de poulet rôtie sauce portugaise <input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre natures Poivrons mixtes	<input type="checkbox"/> Caldo verde Jambon cru et cuit* Pommes de terre rôties <input type="checkbox"/> Purée Crudités	Pasteis de Nata Mettwurst	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 11.06.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Saucisses viennoises (MM) <input type="checkbox"/> Purée Salade de pommes de terre Crudités	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Galettes de pommes de terre (MM) <input type="checkbox"/> Purée Compote de pommes*	Crumble à la Rhubarbe Pilchards	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 12.06.2025	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Ragoût de boeuf * <input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre natures Chou-rave	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Salade César <input type="checkbox"/> Purée	Tiramisu Fromage blanc aux herbes*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 13.06.2025	<input type="checkbox"/> Crème de maïs Filet de merlu rôti (MM) <input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre grenailles aux herbes Fondue de poireaux	<input type="checkbox"/> Crème de maïs Bouchée à la reine <input type="checkbox"/> Purée Frites Salade verte	Duo de melons Viennoiserie*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 14.06.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Raviolis <input type="checkbox"/> Purée sauce à la sauge	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Steak haché* (MM) <input type="checkbox"/> Purée sauce au poivre vert Pommes de terre écrasées au beurre Haricots verts	Tarte au citron Rôti de dinde	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 15.06.2025	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Judd fumé* <input type="checkbox"/> Purée Pommes de terre au lard Fèves des marais	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Scampis sautés <input type="checkbox"/> Purée Tagliatelles Tomates confites	Glace* Salade aux œufs*	<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

24 / 2025
0401 +