

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 25.08.2025	☐	Potage aux poireaux Macaroni au gratin* (MM) Crudités	☐	Potage aux poireaux Foie de veau Pommes de terre sautées à cru Oignons caramélisés	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée	☐ VM	☐ K 2	☐ K 3
Mardi 26.08.2025	☐	Crème d'artichauts Filet américain (MM) Frites Salade verte	☐	Crème d'artichauts Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre persillées Haricots beurre	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée	☐ VM	☐ K 2	☐ K 3
Mercredi 27.08.2025	☐	Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc* Riz	☐	Bouillon de poules aux pâtes Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Courgettes	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée	☐ S.Sel	☐ VM	☐ Purée	☐ K 2	☐ K 3
Jeudi 28.08.2025	☐	Crème d'épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette	☐	Crème d'épinards Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée	☐ S.Sel	☐ VM	☐ Purée	☐ K 2	☐ K 3
Vendredi 29.08.2025	☐	Potage aux pois Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre persillées Crudités	☐	Potage aux pois Langue de boeuf fumée* Pommes de terre au romarin Navets persillées	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée	☐ VM	☐ K 2	☐ K 3
Samedi 30.08.2025	☐	Potage aux légumes de saison Leidelenger (MM) Purée de pommes de terre Chou vert	☐	Potage aux légumes de saison Tomates mozzarella (MM) Toast à l'ail	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée		☐ Purée		☐ K 2	☐ K 3
Dimanche 31.08.2025	☐	Consommé aux crêpes Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes	☐	Consommé aux crêpes Feuilleté au poisson (MM) Riz Épinards	☐ S.Sel	☐ K 1
	☐ Purée	☐ S.Sel	☐ VM	☐ Purée	☐ K 2	☐ K 3

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

35 / 2025
0401 +