

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 25.08.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Macaroni au gratin* (MM) Crudités  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Foie de veau Pommes de terre sautées à cru Oignons caramélisés Brocolis  <input type="checkbox"/> Purée	Dame blanche*  Pâté	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 26.08.2025	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Filet américain (MM) Frites Salade verte  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouneschlupp Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre persillées Haricots verts  <input type="checkbox"/> Purée	Crème espresso *  Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 27.08.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc* Riz Carottes persillées  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux pâtes Salade de viande de boeuf* Salade de pommes de terre Salade Coleslaw  <input type="checkbox"/> Purée	Duo de raisins  Brie	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 28.08.2025	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Ratatouille  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème d'épinards Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons  <input type="checkbox"/> Purée	Mousse aux fraises*  Rôti froid	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 29.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux pois Grillade  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux pois Grillade  <input type="checkbox"/> Purée	Tarte aux quetsches  Quiche lorraine	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 30.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Leidelenger (MM) Purée de pommes de terre Chou vert  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Tomates mozzarella (MM) Pommes de terre au paprika  <input type="checkbox"/> Purée	Cake marbré*  Saumon fumé	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 31.08.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes  <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Filet de saumon poché (MM) Pommes de terre à l'anglaise Bouquetière de légumes  <input type="checkbox"/> Purée	Dessert du pâtissier  Jambon cru et cuit *	<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

35/ 2025  
0401 +