

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 25.08.2025	☐ Potage aux poireaux Macaroni au gratin* (MM) Crudités ☐ Purée	☐ Potage aux poireaux Foie de veau Pommes de terre sautées à cru Oignons caramélisés ☐ Purée	Pastèque Oeuf en gelée	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 26.08.2025	☐ Crème d'artichauts Filet américain (MM) Frites Salade verte ☐ Purée	☐ Crème d'artichauts Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre persillées Haricots beurre ☐ Purée	Pudding praliné Ailerons de poulet*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 27.08.2025	☐ Bouillon de poules aux pâtes Émincé de porc* Riz Carottes persillées ☐ Purée	☐ Bouillon de poules aux pâtes Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Courgettes ☐ Purée	Duo de raisins Brie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 28.08.2025	☐ Crème d'épinards Pilon de poulet mariné Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Ratatouille ☐ Purée	☐ Crème d'épinards Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre écrasées au beurre Champignons ☐ Purée	Pêche melba Rôti froid	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 29.08.2025	☐ Potage aux pois Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre persillées Crudités ☐ Purée	☐ Potage aux pois Langue de boeuf fumée* Pommes de terre au romarin Navets persillées ☐ Purée	Tarte aux quetsches Vitello Tonnato	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 30.08.2025	☐ Potage aux légumes de saison Leidelenger (MM) Purée de pommes de terre Chou vert ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Tomates mozzarella (MM) Toast à l'ail ☐ Purée	Flan pistache Viennoiserie*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 31.08.2025	☐ Consommé aux crêpes Rôti de dinde Pommes de terre rôties Flan de légumes ☐ Purée	☐ Consommé aux crêpes Feuilleté au poisson (MM) Riz Épinards ☐ Purée	Gâteau ananas Salade museau	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	35 / 2025 0401 +