

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tarte au Maroilles Rôti de boeuf à léchalote ☐ Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anciennes rôties miel et Purée	☐ Velouté de carottes façon Crécy Tarte au Maroilles Courgettes farcies (MM) Nouilles au beurre ☐ Purée	Profiterole sauce chocolat Œuf Chimay	
Mardi 14.10.2025	☐ Crème de brocoli Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Compote de pommes* ☐ Purée	☐ Crème de brocoli Emincé de veau Riz pilaff Chou-fleur gratiné ☐ Purée	Crème à la lavande Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 15.10.2025	☐ Soupe au chou Coq au vin rouge de France Gratin dauphinois Flan de potiron ☐ Purée	☐ Soupe au chou Omelette aux champignons* (MM) Pommes de terre rôties Haricots verts ☐ Purée	Salade de fruits frais Pâté	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Azur ☐ Purée	☐ Soupe au pistou provençale Spaghetti (MM) sauce bolognaise ☐ Purée	Tiramisu Berdorfer	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 17.10.2025	☐ Potage aux poireaux Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Crudités ☐ Purée	☐ Potage aux poireaux Cuisse de lapin Schupfnudeln Chou de Bruxelles ☐ Purée	Vacherin Porchetta	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 18.10.2025	☐ Potage Cultivateur Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir Pommes landaises Fricassé de champignons des bois ☐ Purée	☐ Potage Cultivateur Boeuf Bourguignon* Pommes de terre natures Navets ☐ Purée	Pudding vanille* Poisson fumé	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 19.10.2025	☐ Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Salade Parisienne Filet de lotte à l'armoricaine Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule ☐ Purée	☐ Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Salade Parisienne Suprême de poulet Tagliatelles Chicon caramélisé ☐ Purée	Tarte tatin Viennoiserie*	☐ 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	42 / 2025 0401 +