

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 03.11.2025	☐ Crème de légumes Ragoût de lapin Fusilli Potiron sauté ☐ Purée	☐ Crème de légumes Chili Con Carne (MM) Riz ☐ Purée	Café glacé* Lyoner	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 04.11.2025	☐ Soupe à l'oignon Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* ☐ Purée	☐ Soupe à l'oignon Blanc de poulet au riz Carottes au thym ☐ Purée	Duo de mousse au chocolat Camembert	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 05.11.2025	☐ Potage au brocoli Feuilleté aux champignons (MM) Pommes de terre persillées ☐ Purée	☐ Potage au brocoli Escalope de dinde panée Frites Salsifis persillés ☐ Purée	Tarte mirabelle Chaumes	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 06.11.2025	☐ Potage Crécy Saucisse au vin (MM) sauce moutarde Pommes de terre rôties Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Potage Crécy Gras double* Pommes de terre natures Carottes au Beurre ☐ Purée	Mousse fruits rouges* Feuilleté au fromage	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 07.11.2025	☐ Crème de céleri Filet de lieu noir (MM) Pommes de terre ciboulette Épinards ☐ Purée	☐ Crème de céleri Carbonnade flamande* Nouilles au beurre Petits pois au lard ☐ Purée	Poire au vin rouge Saucisse de foie	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 08.11.2025	☐ Potage aux légumes de saison Chicons au jambon * (MM) Purée de pommes de terre ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Foie de veau Knöpfle Céleri au gratin ☐ Purée	Salade de fruits frais Gelée de Porcelet*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 09.11.2025	☐ Consommé mimosa Gigot d'agneau Gratin dauphinois Flageolets ☐ Purée	☐ Consommé mimosa Suprême de poulet farci Polenta Bouquetière de légumes ☐ Purée	Dessert du pâtissier Cocktail crevettes	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

45 / 2025
0401 +