

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Entrée: Tarte au Maroilles Rôti de boeuf à léchalote. Ecrasé de pommes aux senteurs boisées. Mélodie de racines anciennes rôties miel et romarin ☐ Purée	☐ Velouté de carottes façon Crécy Entrée: Tarte au Maroilles Filet de saumon rôti (MM) sauce à l'oseille Pommes de terre rôties ☐ Purée	Profiterole sauce chocolat Gouda	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
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 Viennoiserie*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 15.10.2025	☐ Soupe au chou Coq au vin rouge de France Gratin dauphinois Flan de potiron ☐ Purée	☐ Soupe au chou Courgettes farcies (MM) Nouilles au beurre ☐ Purée	Salade de fruits frais Œuf Chimay	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Azur ☐ Purée	☐ Soupe au pistou provençale Hachis Parmentier (MM) Salade verte ☐ Purée	Dame blanche* Berdorfer	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
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	Paris - Brest Saucisson Brioché	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
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	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 19.10.2025	☐ Salade Parisienne Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Filet de lotte à l'armoricaine (MM) Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule ☐ Purée	☐ Salade Parisienne Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Suprême de poulet Tagliatelles Chicon caramélisé ☐ Purée	Parfait Grand-Marnier* Lyoner	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	42 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 13.10.2025	☐ Velouté de carottes façon Crécy Entrée: Tarte au Maroilles Rôti de boeuf à léchalote. Écrasé de pommes aux senteurs boisées. Mélodie de racines anciennes rôties miel et romarin ☐ Puree	☐ Velouté de carottes façon Crécy Entrée: Tarte au Maroilles Gebrodene Saumon (MM) mat Saueramperzooss Gebroden Gromperen ☐ Puree	Profiteroles mat Schokla Gouda	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 14.10.2025	☐ Brokolicrèmezopp Träipen* (MM) Gromperepurée Äppelkompott* ☐ Puree	☐ Brokolicrèmezopp Kallefsgeschnetzelt Räis mat Ennen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	Crème à la lavande Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 15.10.2025	☐ Kabszopp Coq au vin rouge de France Gromperegratin Kürbisflan ☐ Puree	☐ Kabszopp Gefüllten Courgetten (MM) Nuddelen mat Botter ☐ Puree	Fräsch Uebstzalot Œuf Chimay	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 16.10.2025	☐ Soupe au pistou provençale Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Azur ☐ Puree	☐ Soupe au pistou provençale Hachis Parmentier (MM) Gréng Zalot ☐ Puree	Dame Blanche* Berdorfer Kéis	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 17.10.2025	☐ Porettenzopp Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten ☐ Puree	☐ Porettenzopp Kanéngerchersträmpel Schupfnudeln Brockelcher ☐ Puree	Paris-Brest Wirschtechen am Deegmantel	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 18.10.2025	☐ Bauerenzopp Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs du terroir Pommes landaises Bëschchampignonen ☐ Puree	☐ Bauerenzopp Rëndflesch Bourguignon* Gekachte Gromperen Ribben ☐ Puree	Vanillspudding* Gereecherten Fësch	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 19.10.2025	☐ Salade Parisienne Héngerbritt mat Eer an Tapioca Filet de lotte à l'armoricaine (MM) Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la Barigoule ☐ Puree	☐ Salade Parisienne Héngerbritt mat Eer an Tapioca Suprême vum Poulet Tagliatelles Caraméliséierten Chicon ☐ Puree	Parfait Grand-Marnier* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	42 / 2025 0401 +