

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 03.11.2025	☐ Potage Crécy Ragoût de lapin Fusilli Potiron sauté ☐ Purée	☐ Potage Crécy Bouneschlupp avec Mettwurst ☐ Purée	Salade de fruits frais Feuilleté au fromage	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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	Crème espresso * Cocktail crevettes	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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 aux quetsches Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 06.11.2025	☐ Bouillon de légumes à l'alphabet Saucisse au vin (MM) sauce moutarde Pommes de terre rôties Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Bouillon de légumes à l'alphabet Gras double* Pommes de terre nature ☐ Purée	Yaourt à la mangue * Camembert	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
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	Café glacé* Saucisse de foie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 08.11.2025	☐ Potage aux légumes de saison Chicons au jambon * (MM) Purée de pommes de terre ☐ Purée	☐ Potage aux légumes de saison Chili Con Carne (MM) Riz ☐ Purée	Poire au vin rouge Salade aux œufs*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 09.11.2025	☐ Consommé mimosa Gigot d'agneau Gratin dauphinois Flageolets ☐ Purée	☐ Consommé mimosa Filet de saumon rôti (MM) Pommes de terre aux poireaux Brocolis ☐ Purée	Forêt Noire Streisel*	☐ 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	45 / 2025 0401 +