

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 10.11.2025	☐	Potage aux poireaux Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre à la crème Céleri au gratin	☐	Potage aux poireaux Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Chou rouge	Ile flottante	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Croissant gratiné*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 11.11.2025	☐	Potage à la tomate Pilon de poulet mariné Pommes de terre au romarin Haricots verts	☐	Potage à la tomate Filet de poisson frit (MM) Pommes de terre nature Purée de petits pois	Orange marinée	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de nouilles	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 12.11.2025	☐	Potage soissonnais Galette de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	☐	Potage soissonnais Emincé de poulet Pommes de terre ciboulette Chou frisé braisé	Tarte Mummen	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Terrine de Campagne	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 13.11.2025	☐	Crème de champignons Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	☐	Crème de champignons Penne (MM) sauce boscaiola Salade verte	Pudding au chocolat*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salami de gibier	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 14.11.2025	☐	Consommé à l'andalouse Filet d'aiglefin (MM) Pommes de terre persillées Flan de potiron	☐	Consommé à l'andalouse Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais	Banana split	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf à la russe	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 15.11.2025	☐	Potage aux légumes verts Blanquette de veau Riz Carottes persillées	☐	Potage aux légumes verts Tartiflette (MM) Crudités	Mousse aux marrons*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de fromages*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 16.11.2025	☐	Bouillon de poule aux oeufs Poitrine de veau farcie (MM) Pommes de terre duchesse maison Chicon caramélisé	☐	Bouillon de poule aux oeufs Civet de biche Spätzle Poire aux aïelles	Sachertorte	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Pain au raisin*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	46 / 2025 0401 +	