

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 24.11.2025	☐	Crème de volaille Crêpinette de veau (MM) Pommes de terre nature Lentilles	☐	Crème de volaille Tarte à l'oignon (MM)	Salade de fruits frais	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Toast savoyard	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 25.11.2025	☐	Bouneschlupp Escalope de dinde panée Purée de pommes de terre Champignons poêlés	☐	Bouneschlupp Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre persillées	Pomme au four*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf mimosa	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 26.11.2025	☐	Potage Crécý Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Salade verte	☐	Potage Crécý Émincé de porc* Blé gourmand Chou de Bruxelles	Crème au Baileys	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Gouda	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 27.11.2025	☐	Crème de céleri Lasagne (MM)	☐	Crème de céleri Cuisse de poulet rôtie Frites Potiron sauté	Café glacé*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Gelée de Porcelet*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 28.11.2025	☐	Minestrone Filet de truite rôti (MM) Pommes de terre ciboulette Brocolis	☐	Minestrone Joue de bœuf braisée Fusilli Salsifis persillés	Gâteau aux Petits Beurre	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Pâté crème	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 29.11.2025	☐	Potage Dubarry Blanc de poulet au riz Carottes au Beurre	☐	Potage Dubarry Boulette maison* (MM) Pommes de terre à l'ail Céleri au gratin	Panna cotta*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Fromage blanc aux herbes*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 30.11.2025	☐	Consommé de boeuf au tapioca Civet de marcassin Croquettes Chou rouge aux pommes	☐	Consommé de boeuf au tapioca Gratin de poisson (MM) Risotto Haricots verts	Nid d'abeille	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Stollen*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	48 / 2025 0401 +	