

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 23.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Raviolis (MM) sauce tomate	<input type="checkbox"/> Potage aux chicons Cuisse de lapin Pommes de terre boulangères Chou-fleur gratiné	Mangue au rhum	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Munster au cumin	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 24.03.2026	<input type="checkbox"/> Crème de poivrons Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Chou de Bruxelles	<input type="checkbox"/> Crème de poivrons Filet de dorade rôti (MM) Pommes de terre nature Salade verte	Crème brûlée	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Spätzle au fromage	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 25.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Bouhneschlupp avec crêpes (MM)	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Emincé de boeuf* Nouilles au beurre Céleri	Tarte à la rhubarbe	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Cancoillotte*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 26.03.2026	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Crépinette de veau (MM) Pommes de terre lyonnaises Chicon braisé	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre au romarin Petits pois	Yaourt au coulis de fruits*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Lyoner	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 27.03.2026	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet de lieu jaune poché (MM) Riz Fondue de poireaux	<input type="checkbox"/> Minestrone Potée de chou vert avec mettwurst	Poire au miel	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Pain au raisin*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 28.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage au fenouil Bouchée à la reine Frites Salade verte	<input type="checkbox"/> Potage au fenouil Quiche au chou-fleur et au tofu (MM)	Fromage blanc à la gelée de groseilles*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Jambon de dinde	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 29.03.2026	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet • Consommé alphabet	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet	Cheesecake aux fruits rouges	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée • Premières Asperges de saison, Beurre blanc au Miso et poivre de	<input type="checkbox"/> Purée	Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = VIANDE MOULUE  
MM = MENU MOU

13 / 2026  
0401 +