

Jour Date	Soupe	Menu 1 Traditionnel	Menu 2	Dessert	Plat du soir
Lundi 22/04/2024	Potage au cerfeuil	Navarin d'agneau Pâtes grecques Aubergines poêlées	Œufs durs et chou-fleur sauce béchamel Pommes de terre ciboulette 7	Poire au caramel et chantilly 7	Pêche au thon 4
Mardi 23/04/2024	Velouté d'échalotes 7, 9	Coq au Riesling Pommes de terre ciboulette 7 Haricots verts 7, 8	Merlan frit sauce rémoulade Pommes de terre vapeur 7 Salade 7	Tartelette aux fraises	Plateau de fromages 7
Mercredi 24/04/2024	Crème à l'oseille 7, 9	Blanquette de veau 7, 12 Riz 7 Petits pois	Gnocchi Sorentina (tomate et mozzarella) 1,7,9,12	Mousse Yaourt et coulis de rhubarbe	Charcuterie 7, 9, 10
Jeudi 25/04/2024	Potage de légumes	Blanc de poulet, sauce pesto Tagliatelles à l'émulsion d'huile d'olive Poivrons sautés	Emincé de porc sauce chasseur Pommes de terre rissolées 7 Poêlée de légumes 7, 8, 9	Tarte au fromage blanc 1,3,7	Croquemonsieur
Vendredi 26/04/2024	Minestrone 9	Filet d'Omble chevalier Meunière Pommes de terre persillées 7 Fond d'artichaut	Salade César au poulet 1,3,7	Salade de fruits frais	Viennoiseries 1, 3, 7
Samedi 27/04/2024	Velouté aux carottes au gingembre	Emincé de bœuf Stroganoff 9,10,12 Spätzle 1, 3 Brocolis	Asperges au jambon et sauce mousseline Pommes de terre nature 7	Coupe glace "forêt noire"	Buffet de la mer 2, 4, 14
Dimanche 28/04/2024	Velouté de légumes 7, 8, 9 Poêlée d'asperge verte	Suprême de poulet au vin blanc Purée de pommes de terre aux céleri Tomate au four 1	Assiette Anglaise Salade de pommes de terre Crudités	Tiramisu 1, 3, 7	Jambon cru et cuit 12

EIS KLENG IESSKAART
VUM 03/04/24 BIS DEN 05/05/2024

1* Césarszalot mat gebrodenem Poulet (1,4,6,7,8,)

2* Tortellini mat Keiszoos (1, 3, 7)

1-Gluten; 2-Crustacés; 3-Œufs ; 4-Poissons; 5-Arachides; 6-Soja; 7-Lait; 8-Fruits à coque;
9-Céleri ; 10-Moutarde; 11-Sésame; 12- Sulfites; 13-Lupin; 14-Mollusques.