






LES MENUS



Semaine du 26 au 30 août 2019

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

| | | Menu principal | Variante végétarienne |
|-----------------|---|--|---|
| LUNDI |  | | |
| MARDI |  | | |
| MERCREDI |  | | |
| JEUDI |  | <p>Filet de carrelet frais pané maison, cuit au four Sauce tartare au séré, citron Pommes nature Brocolis vapeur *** Fruit ***</p> | <p>Frisches Goldbuttfilet mit hausgemachter Panade aus dem Ofen Tartar-Quark-Sauce, Zitrone Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli *** Frucht ***</p> |
| VENDREDI |  | <p>Melon et jambon tzigane Salade de brunoise de légumes cuits Salade de pommes de terre au séré et fines herbes *** Crème dessert ***</p> | <p>Melone und Zigeunerschinken Salat aus kleingewürfelm gekochtem Gemüse Kartoffelsalat mit Quark und Kräutern *** Dessertcreme ***</p> |