



Hôtel - Restaurant

*Le Palais Gourmand*  
**Le Palais Gourmand**

220, rue du Moulin - Liebfrauenthal - 67360 GOERSDORF

# Menus

## Périscolaire

### mars 2020

<b>Semaine 10</b>				
lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
Salade verte & œuf dur	Salade Nordique	Potage	Pâté en croûte	Salade verte & fromage
Rôti de porc nouilles	Tartiflette	Chili con carne riz	Merguez semoule	Veau à la crème tagliatelles
Tarte aux fruits	Biscuit	Salade de fruits	Laitage	Poire pochée

  

<b>Semaine 11</b>				
lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
Salade de tomate	Quiche aux champignons	Salade verte	Taboulé	Salade d'Ebly
Steak haché riz et légumes	Escalope panée gratin et légumes	Cheese burger chips	Pilon de poulet potée de légumes	Poisson pomme vapeur
Laitage	Cake	Glace	Yaourth	Mille-feuille

  

<b>Semaine 12</b>				
lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
Salade Grecque	Salade Alaska	Salade d'orge	Crudités	Salade verte & fromage
Saucisse de Morteau purée	Blanquette riz	Cordon Bleu patatoes	Nuggets ratatouille	Chou de choucroute kassler, pomme vaoeur
Fruit frais	Mousse multifruits	Madeleine	Laitage	Biscuit roulé

Toutes nos entrées sont servies avec une salade et la plupart des plats sont servis avec un légume.  
 Ces salades et légumes proviennent en grande partie de l'Agriculture Bio



Hôtel - Restaurant

*Le Palais Gourmand*  
*Le Palais Gourmand*

220, rue du Moulin - Liebfrauenthal - 67360 GOERSDORF

## Menus Périscolaire mars 2020

<b>Semaine 13</b>				
lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
Tomate, Mozzarella	Salade verte & salami	Céleri, jambon	Salade Piémontaise	Quiche Lorraine
Blanc de dinde pâtes et légumes	Steak haché purée et légumes	Poisson riz et légumes	Boulettes de viande flageolets	Bœuf Bourguignon nouilles
Fruit frais	Laitage	Madeleine	Bavarois aux fruits	Yaourth

<b>Semaine 14</b>				
lundi 30	mardi 31	mercredi	jeudi	vendredi
Salade de haricots verts	Salade & fromage			
Emincé de lapin gratin Dauphinois	Hachis Parmentier			
Mousse au chocolat	Roulé à la confiture			

Toutes nos entrées sont servies avec une salade et la plupart des plats sont servis avec un légume.  
Ces salades et légumes proviennent en grande partie de l'Agriculture Bio

Joaquim Marques - Chef de cuisine