

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 21 octobre 2024	Potage Dubarry Buffet de crudités	Langue de bœuf* Pommes de terre nature Navets	Gnocchi (MM) à la sorentina Petits pois et champignons	Crème Caramel Corbeille de fruits	Gyoza au poulet Buffet du soir
Mardi 22 octobre 2024	Potage au fenouil Buffet de crudités	Saucisses viennoises (MM) Purée de pommes de terre Choucroute	Filet de lieu noir Pommes de terre persillées Gratin de courgettes	Sorbet aux fruits Corbeille de fruits	Chaumes Buffet du soir
Mercredi 23 octobre 2024	Bouillon julienne Buffet de crudités	Poulet au curry rouge Nouilles chinoises Légumes chinoise	Risotto Champignons à la crème	Tarte alsacienne Corbeille de fruits	Œufs brouillés Buffet du soir
Jeudi 24 octobre 2024	Potage paysan Buffet de crudités	Quiche aux poireaux (MM) (Végé) Carottes aux herbes	Boulettes maison Pomme de terre au paprika Brocolis au beurre	Salade de fruits exotiques Corbeille de fruits	Terrine campagne Buffet du soir
Vendredi 25 octobre 2024	Potage au potiron Buffet de crudités	Filet de poisson pané (MM) Riz pilaf Fondue de poireaux	Emincé de bœuf Purée de pommes de terre Salsifis	Crumble aux quetsches Corbeille de fruits	Gouda Buffet du soir
Samedi 26 octobre 2024	Crème de céleri Buffet de crudités	Osso Bucco Polenta Fenouil	Cannellonis au ricotta et épinards (MM) (Vege) Salade du buffet	Mousse Poire Corbeille de fruits	Saucisse de foie Buffet du soir
Dimanche 27 octobre 2024	Soupe Chinoise Entrée Nem de poulet	Nouilles sautées aux scampis Légumes	Porc Roti Aigre doux Riz sauté aux légumes	Glace Thé Matcha Sablé au sésame Corbeille de fruits	Crevettes sauce piquante Buffet du soir

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

La liste des allergènes présents dans nos menus peut être consultée auprès du responsable restauration.

