

Menu de la semaine du 02/12/2024 au 08/12/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 2 décembre 2024	Crème de brocolis	Falschen Hues* (MM) Pommes de terre persillées Haricots blancs sauce tomate	Sauerbraten* Schupfnudeln Navets persillées	Pommes rôties, crème à la cannelle	Salade de crabe-surimi
Mardi 3 décembre 2024	Bouillon de poules aux pâtes	Ragoût de dinde Purée de pommes de terre Petits pois	Moules (MM) Frites	Tiramisu au speculoos	Chaumes
Mercredi 4 décembre 2024	Potage aux chicons	Quiche Lorraine (MM) Crudités	Blanquette de veau Riz pilaff Carottes persillées	Pudding au chocolat*	Rôti froid
Jeudi 5 décembre 2024	Crème aux épinards	Cuisse de lapin Pommes de terre lyonnaises Chou vert	Chili sin carne (MM) (Vege) Riz basmati	Tarte aux abricots	Oeuf au thon
Vendredi 6 décembre 2024	Soupe à l'oignon	Fish and chips Salade verte	Pilon de poulet mariné Pommes de terre grenailles aux herbes Chou-fleur gratiné	Brownie	Croque Monsieur
Samedi 7 décembre 2024	Potage aux légumes de saison	Bœuf Bourguignon* Pommes de terre nature Chicon braisé	Spätzle au fromage (MM) Crudités	Yaourt au coulis de fruits*	Vitello tonnato
Dimanche 8 décembre 2024	Consommé royal	Choucroute garnie Pommes de terre au lard	Feuilleté au saumon (MM) Pommes de terre mousseline Epinards	Parfait Grand-Marnier*	Salade museau

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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