

Menu de la semaine du 25/11/2024 au 01/12/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 25 novembre 2024	Crème de volaille	Crépinette de veau (MM) Pommes de terre nature Lentilles	Carbonnade flamande* Nouilles Carottes glacées	Salade de fruits frais	Pâté crème
Mardi 26 novembre 2024	Bouneschlupp	Escalope de dinde panée Purée de pommes de terre Champignons poêlés	Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre au beurre	Pomme au four*	Œuf mimosa
Mercredi 27 novembre 2024	Potage Crécy	Œuf au plat* (MM) Nouilles Salade verte	Emincé de porc* Blé gourmand Chou de Bruxelles	Crème au Baileys	Gouda
Jeudi 28 novembre 2024	Crème de céleri	Lasagne (MM)	Cuisse de poulet rôtie Frites Potiron sauté	Café glacé*	Pâté
Vendredi 29 novembre 2024	Minestrone	Filet de truite rôti (MM) Pommes de terre ciboulette Brocolis	Joue de bœuf braisée* Fusilli Salsifis persillés	Gâteau aux Petits Beurre	Pizza
Samedi 30 novembre 2024	Potage Dubarry	Blanc de poulet au riz Carottes au beurre	Boulette maison* (MM) Pommes de terre à l'aïl Céleri au gratin	Panna cotta*	Lyoner
Dimanche 1 décembre 2024	Consommé de bœuf au tapioca et madeire	Civet de marcassin Croquettes Chou rouge aux pommes	Bouchée au poisson et fruits de mer (MM) Pommes de terre mousseline Julienne de légumes	Nid d'abeille	Poisson fumé

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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