

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 30 décembre 2024	Potage à la tomate Buffet de crudités	Carbonnade flamande* Pommes de terre nature Chou rouge	Gnocchi (MM) sauce boscaiola Brunoise de légumes Salade verte	Sorbet aux fruits Corbeille de fruits	Lyoner Buffet du soir
Mardi 31-déc-24	Bouillon julienne Buffet de crudités	Tagliatelles (MM) carbonara	Chicons au gatin Pommes de terre ciboulette	Yaourt aux pommes caramélisées et spéculoos* Corbeille de fruits	Menu de la Saint Sylvestre
Mercredi 1 janvier 2025	Soupe à l'oignon et croutons <u>En Entrée</u> Pressé de pommes de terre à la truffe chips de chorizo	Mignon de veau Croquettes Chicon caramélisé	Crumble de saumon et châtaignes Pomme macaire Sucrine braisée carotte fane	Calendrier du Nouvel An* Corbeille de fruits	Jambon cru et cuit Buffet du soir
Judi 2 janvier 2025	Potage Dubarry Buffet de crudités	Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre boulangères Petits pois	Hachis Parmentier (MM)	Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Munster Buffet du soir
Vendredi 3 janvier 2025	Potage aux légumes de saison Buffet de crudités	Filet de truite rôti (MM) Riz Epinards	Jambon chaud* (MM) Pommes de terre persillées Céleri au gratin	Crème Brûlée Corbeille de fruits	Pâté Buffet du soir
Samedi 4 janvier 2025	Crème de céleri Buffet de crudités	Potage aux lentilles au lard et saucisses (MM)	Escalope de dinde marinée Pommes de terre rôties Chicons aux lardons	Mousse figue Corbeille de fruits	Brie Buffet du soir
Dimanche 5 janvier 2025	Bouillon de bœuf aux vermicelles et œuf Buffet de crudités	Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte	Filet de poisson (MM) Pommes de terre ciboulette Chou de Bruxelles	Dessert du pâtissier Corbeille de fruits	Cocktail crevettes Buffet du soir

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

