

Menu de la semaine du 23/12/2024 au 29/12/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 23 décembre 2024	Crème de potiron	Œuf au plat* (MM) Nouilles Haricots verts	Boulette maison* (MM) à la liégeoise Pommes de terre au bouillon Salsifis persillés	Ananas frais	Gorgonzola
Mardi 24 décembre 2024	Minestrone	Boudin noir (MM) Pommes de terre nature Chou rouge aux pommes	Quenelle de farine et lard* (MM) Compote de pommes*	Fromage blanc aux fruits de la passion*	Buffet du Réveillon de Noël
Mercredi 25 décembre 2024	Bisque de homard Raviole de truite saumonée	Dinde de Noël* Pommes Dauphines Fricassé de champignons des bois	Civet de biche Spätzle Pomme aux airelles	Bûche de Noël*	Assiette de Noël
Judi 26 décembre 2024	Crème de marrons Saumon Gravlax	Rôti de veau Prince Orloff Pommes de terre duchesse maison Duo de carottes	Filet de sandre (MM) Riz au safran Blette gratinée	Bûche glacée	Buffet de fête
Vendredi 27 décembre 2024	Crème de légumes	Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre persillées Fondue de poireaux	Escalope de poulet marinée Pommes de terre rôties Chou-rave	Salade d'orange à la cannelle et fleur d'oranger	Charcuterie au paprika *
Samedi 28 décembre 2024	Potage aux chicons	Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Lentilles paysanne	Penne (MM) sauce arrabiata	Riz au lait*	Fromage de chèvre
Dimanche 29 décembre 2024	Consommé à l'ABC et aux œufs	Judd fumé* Pommes de terre au lard Fèves des marais	Duo de saumon et de bar (MM) Tagliatelles Epinards	Baba au rhum	Œuf en gelée

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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