

Menu de la semaine du 30/12/2024au 05/01/2025

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 30 décembre 2024	Potage à la tomate	Carbonnade flamande* Pommes de terre nature Chou rouge	Gnocchi (MM) sauce boscaiola Salade verte	Salade de fruits frais	Brie
Mardi 31 décembre 2024	Bouillon julienne	Tagliatelles (MM) carbonara Salade verte	Rôti de dinde Pommes de terre à l'ail Chou-fleur gratiné	Yaourt aux pommes caramélisées et spéculoos*	Assiette de St Sylvestre
Mercredi 1 janvier 2025	Crème de potiron aux éclats de marron En Entrée Magret de canard fumé	Mignon de veau Croquettes Chicon caramélisé	Feuilleté au saumon (MM) Purée de topinambour Epinards aux pignons de pin et mozzarella	Calendrier du Nouvel An*	Assiette du Nouvel An
Jeudi 2 janvier 2025	Potage Dubarry	Omelette aux herbes* (MM) Pommes de terre boulangères Petits pois	Langue de bœuf* sauce au madère Nouilles Salsifis nature	Crème caramel*	Fromage blanc aux herbes*
Vendredi 3 janvier 2025	Potage aux légumes de saison	Filet de truite rôti (MM) Riz Epinards	Couscous au poulet et merguez	Poire belle-hélène	Croissants au Jambon Fromage*
Samedi 4 janvier 2025	Crème de céleri	Potage aux lentilles au lard et saucisses (MM)	Escalope de dinde marinée Pommes de terre rôties Haricots verts	Mousse yaourt citron*	Œuf en gelée
Dimanche 5 janvier 2025	Bouillon de bœuf aux vermicelles et œuf	Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte	Krustenbraten* Pommes de terre ciboulette Chou de Bruxelles	Forêt Noire	Dinde fumée

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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