

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 24.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Boudin noir* (MM) Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Gnocchi (MM) à la sorentina <input type="checkbox"/> Purée	Orange marinée Leerdammer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 25.02.2025	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Soupe Goulasch (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Pudding vanille* Pain au chocolat*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 26.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Crépinette de veau (MM) Nouilles Potiron sauté <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Quenelles de brochet (MM) Riz Julienne de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Crumble poire/amande Salade de chou blanc	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 27.02.2025	<input type="checkbox"/> Soupe aux oignons mixés Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre persillées Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe aux oignons mixés Hachis Parmentier (MM) Crudités <input type="checkbox"/> Purée	Pomme au four* Salade aux œufs*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 28.02.2025	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Filet de truite rôti (MM) aux amandes Riz créole Flan à l'échalote <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage soissonnais Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Ile flottante Raviolis	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 01.03.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Omelette au fromage et lard (MM) Pommes de terre lyonnaises Haricots beurre <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Ragoût de dinde sauce Marengo Polenta crémeuse Navets <input type="checkbox"/> Purée	Pêche melba Jambon cuit *	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 02.03.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Filet de saumon rôti (MM) Pommes de terre nature Brocolis <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de poules aux oeufs et tapioca Paleron de veau Gratin dauphinois Chicon caramélisé <input type="checkbox"/> Purée	Gâteau Carnaval* Poisson fumé	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

09 / 2025
0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 24.02.2025	<input type="checkbox"/> Gromperenzopp Träipen* (MM) Gromperepurée Rouden Kabes mat Äppel <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Gromperenzopp Gnocchien (MM) à la sorentina <input type="checkbox"/> Puree	Marinéiert Orange Leerdammer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dënsdeg 25.02.2025	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Goulaschzopp (MM) <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Spinatcrèmezopp Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot <input type="checkbox"/> Puree	Vanillspudding* Schokolasrull*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Méttwoch 26.02.2025	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Kallefscrépinette (MM) Nuddelen Gebrodenen Kürbis <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Tomatenzopp Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) Räis Rengt Geméis <input type="checkbox"/> Puree	Streisel mat Biren a Mandel Wäissen Kabeszalot	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Donneschdeg 27.02.2025	<input type="checkbox"/> Reng Ennezopp Cordon Bleu vum Schnuddelhong Péiterséileggromperen Ierbessen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Reng Ennezopp Hachis Parmentier (MM) Cruditéiten <input type="checkbox"/> Puree	Apel am Schäffchen* Eerzalot*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Freideg 28.02.2025	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gebrodene Forellefilet (MM) mat Mandelen Räis créole Schalotteflan <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Zopp vun wäissen Bounen Gromperenkichelcher (MM) Äppelkompott* <input type="checkbox"/> Puree	Schnéicrème Raviolien	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samsdeg 01.03.2025	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Omelette mat Kéis an Speck (MM) Gromperen mat Zwiwwelen Botterbounen <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Geméiscrèmezopp Ragoût vum Schnuddelhong Zooss mat Tomaten an Oliven Crémeg Polenta Ribben <input type="checkbox"/> Puree	Pij mat Glace Gekachten Ham*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Sonndeg 02.03.2025	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer an Tapioca Gebrodene Saumon (MM) Gekachte Gromperen Brokkoli <input type="checkbox"/> Puree	<input type="checkbox"/> Héngerbritt mat Eer an Tapioca Kallefspaleron Gromperegratin Caraméliséierten Chicon <input type="checkbox"/> Puree	Fueskuch* Gereecherten Fësch	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4