

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE
					SOIR	CARTE
Lundi 31.03.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de champignons Bouchée à la reine Frites Salade verte	<input type="checkbox"/>	Crème de champignons Penne (MM) sauce boscaiola	Glace vanille et cerises	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 01.04.2025	<input type="checkbox"/>	Bouillon julienne Chili Con Carne (MM) Riz	<input type="checkbox"/>	Bouillon julienne Gelée de porcelet* (MM) Pommes de terre aux oignons Crudités	Poire au caramel	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Leerdammer	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 02.04.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de potiron Langue de boeuf* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes	<input type="checkbox"/>	Crème de potiron Quiche au saumon (MM) Carottes au Beurre	Pastèque	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Mortadella	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 03.04.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de légumes Oeuf au plat* (MM) Nouilles Champignons	<input type="checkbox"/>	Crème de légumes Boulette maison* (MM) Chou-rave Gratin dauphinois	Fromage blanc aux pommes caramélisées	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Camembert	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 04.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage Crécy Filet de bar (MM) Polenta crémeuse Épinards	<input type="checkbox"/>	Potage Crécy Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	Panna cotta*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Canneloni	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 05.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Émincé de porc* Pommes de terre ciboulette Carottes persillées	<input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*	Riz au lait*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée		<input type="checkbox"/> Purée		Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 06.04.2025	<input type="checkbox"/>	Consommé royal Asperges au saumon (MM) sauce hollandaise	<input type="checkbox"/>	Consommé royal Poitrine de veau farcie (MM) Gratin dauphinois Bouquetière de légumes	Baba au rhum	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/> Purée	Pommes de terre natures luxembourgeoises	<input type="checkbox"/> Purée		Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

14 / 2025
0401 +