

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 07.04.2025	<input type="checkbox"/> Crème de potiron Omelette paysanne (MM) Tomate au four <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de potiron Boeuf Bourguignon* Pommes de terre nature luxembourgeoises Chou de Bruxelles <input type="checkbox"/> Purée	Pêche melba Berdorfer au paprika*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 08.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage Cultivateur Ragoût de porc* Pommes de terre mousseline Haricots à l'ail <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Cultivateur Macaroni au gratin* (MM) Salades du buffet <input type="checkbox"/> Purée	Pastèque Oeuf au thon	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 09.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre rôties Petits pois et carottes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes de saison Quiche aux poireaux (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Mousse à la banane* Leerdammer	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 10.04.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Lasagne (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux poireaux Paëlla (MM) Riz au safran <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Charcuterie au paprika *	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 11.04.2025	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Filet de saumon rôti (MM) Riz basmati Fenouil <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Jambon cru et cuit* Frites Crudités <input type="checkbox"/> Purée	tartelette aux fruits Pizza	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 12.04.2025	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Sauerbraten* Pommes de terre ciboulette Chou rouge aux pommes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Feuilleté aux champignons (MM) Pommes de terre nature luxembourgeoises <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits frais Pâté au poivre vert	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 13.04.2025	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Suprême de pintade Frites Gratin de courgettes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Dos de cabillaud (MM) Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive Brunoise provençale <input type="checkbox"/> Purée	Tarte au fromage blanc * Savarin Jambon cru et cuit *	<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

15 / 2025
0401 +