

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
Lundi 21.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage choisy (laitue) Asperges sauce mousseline Mignon de porc* Croquettes Tomate provençale	<input type="checkbox"/>	Potage choisy (laitue) Asperges sauce mousseline Gratin de poisson et de St Jacques Purée de patates douces Brocolis	Moelleux au chocolat	<input type="checkbox"/> K2
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Tarte flambée	<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Mardi 22.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Goulasch* Pommes de terre nature luxembourgeoises Céleri	<input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Filet de poisson (MM) Purée de pommes de terre Épinards	Pudding vanille*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Rôti froid	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Mercredi 23.04.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de volaille Lasagne aux légumes (MM)	<input type="checkbox"/>	Crème de volaille Judd fumé* Pommes de terre au lard Choucroute	Tarte à la rhubarbe	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Cottage Cheese*	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Jeudi 24.04.2025	<input type="checkbox"/>	Bouillon de bœuf aux vermicelles Côte de porc* Purée de pommes de terre Chou vert	<input type="checkbox"/>	Bouillon de bœuf aux vermicelles Omelette au fromage* (MM) Pommes de terre boulangères Poireaux au gratin	Panna cotta*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Salade de Poulet au curry	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Vendredi 25.04.2025	<input type="checkbox"/>	Crème d'épinards Filet de saumon poché (MM) Tagliatelles Asperges vertes et blanches	<input type="checkbox"/>	Crème d'épinards Salade César Baguette	salade aux agrumes	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Gelé de porcelet* (MM)	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Samedi 26.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage de navets Leidelenger (MM) Pommes de terre rôties Petits pois	<input type="checkbox"/>	Potage de navets Sauerbraten* Schupfnudeln Chou rouge aux pommes	Mirabelles au sirop	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Oeuf au thon	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
Dimanche 27.04.2025	<input type="checkbox"/>	Consommé de volaille à la tomate et tapioca Cuisse de pintade Gratin dauphinois Chicon braisé	<input type="checkbox"/>	Consommé de volaille à la tomate et tapioca Dos de cabillaud (MM) Riz aux petits légumes Flan à l'échalote	Café glacé*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Schuedi*	<input type="checkbox"/> K2
						<input type="checkbox"/> K3
						<input type="checkbox"/> K4
		La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maitre d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	17 / 2025 0401 +