

Menu du 31.03.2025 au 06.04.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE	
JOOK						SOIR	CARTE
Lundi 31.03.2025		Potage aux lentilles (MM) Bouchée à la reine Frites		Potage aux lentilles (MM) Penne (MM) sauce boscaiola		Far breton	☐ K1
	Purée	Salade verte	Purée			Lait caillé avec pommes de terre rôties *	☐ K3
Mardi 01.04.2025		Bouillon julienne Chili Con Carne (MM) Riz		Bouillon julienne Filet de poisson (MM) Purée de pommes de terre		Mousse au chocolat	☐ K1
	U Purée	NZ	Brocolis			Oeuf mimo sa	☐ K3
Mercredi 02.04.2025		Crème de champignons Langue de boeuf* Purée de pommes de terre		Crème de champignons Pilon de poulet mariné Pommes de terre au romarin Haricots verts		salade aux agrumes	☐ K1
	Durée	Chou rouge aux pommes	Purée			Terrine de Poisson	☐ K3
Jeudi 03.04.2025		Crème de légumes Oeuf au plat* (MM) Nouilles		Crème de légumes Joues de porc Pommes de terre au beurre Chou-rave		Fromage blanc aux pommes caramélisées	☐ K1
	U Purée	Champignons	- Purée			Camembert	☐ K3
Vendredi 04.04.2025		Potage Crécy Filet de bar (MM) Polenta crémeuse		Potage Crécy Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon		Pêche vanille et chantilly	☐ K1
	 Purée	Épinards	Purée			Jambon cru et cuit*	☐ K3
Samedi 05.04.2025		Potage à la tomate Émincé de porc* Pommes de terre ciboulette		Potage à la tomate Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes*		Riz au lait*	☐ K1
	 Purée	Carottes persillées	Purée			Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K3
2025		Bouillon de légumes à l'alphabet Asperges au saumon (MM) sauce hollandaise		Bouillon de légumes à l'alphabet Poitrine de veau farcie (MM) Pommes de terre parisienne Chicon braisé		Baba au rhum	☐ K1
Dimanche 06.04.2025	Durée	Pommes de terre natures luxembourgeoises	Purée			Feuilleté abricots	□ K3 □ K4
		La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.	Sou	zebuerg	VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		14 / 202 0401 +