

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 21.04.2025	☐ Potage Cultivateur entrée finger de tomate , tartare de saumon au citron vert ☐ Mignon de porc* ☐ Galettes de pommes de terre Purée	☐ Potage Cultivateur entrée finger de tomate , tartare de saumon au citron vert ☐ Gratin de poisson et de St Jacques ☐ Polenta Purée	Tartelette confit de framboises, mousse vanille Gouda	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 22.04.2025	☐ Crème de légumes Goulasch* Pommes de terre natures luxembourgeoises ☐ Céleri Purée	☐ Crème de légumes Pilon de poulet mariné ☐ Gratin dauphinois ☐ Carottes au thym Purée	Café glacé* Assortiment de charcuteries*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 23.04.2025	☐ Crème de légumes Lasagne aux légumes (MM) ☐ Purée	☐ Crème de légumes Judd fumé* ☐ Pommes de terre au lard ☐ Choucroute Purée	Crème speculoos Assortiment de fromages*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 24.04.2025	☐ Crème d'asperges Côte de porc* ☐ Purée de pommes de terre ☐ Chou vert Purée	☐ Crème d'asperges Salade paysanne ☐ Pommes de terre américaines Purée	Mousse fruits rouges* Pissaladière	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 25.04.2025	☐ Crème d'épinards Filet de saumon poché (MM) ☐ Tagliatelles ☐ Asperges vertes et blanches Purée	☐ Crème d'épinards Omelette au fromage* (MM) ☐ Pommes de terre duchesse maison ☐ Chou-fleur gratiné Purée	Clafoutis aux cerises Saucisse de foie	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 26.04.2025	☐ Potage de navets Leidelenger (MM) ☐ Pommes de terre rôties ☐ Petits pois Purée	☐ Potage de navets Cannellonis au ricotta et épinards (MM) ☐ Salades du buffet Purée	Ananas au jus Salade de Poulet au curry	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 27.04.2025	☐ Consommé aux oeufs et vermicelles Cuisse de pintade ☐ Gratin dauphinois ☐ Chicon braisé Purée	☐ Consommé aux oeufs et vermicelles Bouillabaisse de poissons (MM) ☐ Purée	Forêt Noire Jambon cru de chez Meyer*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

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