

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 19.05.2025	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Petits pois et carottes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage au cerfeuil Tagliatelle (MM) aux Scampis Crudités <input type="checkbox"/> Purée	Sachertorte Rips de porc mannés	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 20.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème de poivrons Bouchée à la reine Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de poivrons Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	Yaourt à la compote de rhubarbe Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 21.05.2025	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Omelette aux herbes* (MM) Nouilles Sauté de champignons <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe à l'oignon Boulette maison* (MM) Pommes de terre persillées Chou de Bruxelles <input type="checkbox"/> Purée	Salade de fruits frais Salade de boeuf à la luxembourgeoise *	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 22.05.2025	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Gelée de porclet* (MM) Pommes de terre rôties Crudités <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème Dubarry Penne (MM) sauce arrabiata <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Assortiment de fromages*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 23.05.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet de colin (MM) Riz Courgettes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Minestrone Ragoût de lapin à la toscana Gnocchis Poivrons mixtes <input type="checkbox"/> Purée	Chou à la crème Berdorfer	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 24.05.2025	<input type="checkbox"/> Boune schlupp Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre ciboulette Tomate au four <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Boune schlupp Quiche au chou-fleur et au tofu (MM) <input type="checkbox"/> Purée	Fraises Saumon fumé	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 25.05.2025	<input type="checkbox"/> Consommé aux crêpes Gigot d'agneau Pommes de terre à l'ail Flageolets <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé aux crêpes Asperges au jambon (MM) sauce mousseline Pommes de terre natures <input type="checkbox"/> Purée	Dame blanche* Pain au raisin*	<input type="checkbox"/> K1 <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	21 / 2025 0401 +