

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE	
					SOIR	CARTE	
Lundi 21.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage choisy (laitue) Gâteau à l'oignon Mignon de porc* Croquettes Tomate provençale	<input type="checkbox"/> S.Sel <input type="checkbox"/> VM	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Potage choisy (laitue) Gâteau à l'oignon Gratin de poisson et de St Jacques Pommes de terre mousseline Brocolis	Fraise Melba Rôti froid	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 22.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Goulasch* Pommes de terre natures luxembourgeoises Céleri	<input type="checkbox"/> S.Sel <input type="checkbox"/> VM	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Potage à la tomate Filet de poisson (MM) Purée de pommes de terre Épinards	pudding vanille* Pizza	<input type="checkbox"/> K1 <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"/> S.Sel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Crème de volaille Judd fumé* Pommes de terre au lard Choucroute	Tarte à la rhubarbe Cottage Cheese*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 24.04.2025	<input type="checkbox"/>	Bouillon de boeuf aux vermicelles Côte de porc* Purée de pommes de terre Chou vert	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Bouillon de boeuf aux vermicelles Omelette au fromage* (MM) Pommes de terre boulangères Poireaux au gratin	Café glacé* Oeuf au thon	<input type="checkbox"/> K1 <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"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Crème d'épinards Salade César Baguette	salade aux agrumes Saucisse de foie	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 26.04.2025	<input type="checkbox"/>	Potage aux navets Leidelenger (MM) Pommes de terre rôties Petits pois	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Potage aux navets Sauerbraten* Schupfnudeln Chou rouge aux pommes	Mirabelles au sirop Salade de Poulet au curry	<input type="checkbox"/> K1 <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"/> S.Sel <input type="checkbox"/> VM	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Consommé de volaille à la tomate et tapioca Dos de cabillaud (MM) Riz aux petits légumes Flan à l'échalote	Forêt Noire Schuedi*	<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

17/2025
0401 +