

Menu de la semaine du 04/12/2023

au

10/12/2023

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 4 décembre 2023	Crème de brocolis	Falschen Hues* (MM) Pommes de terre persillées Haricots blancs sauce tomate	Sauerbraten* Semmelknödel Navets persillées	Tarte aux abricots	Salade de crabe-surimi
Mardi 5 décembre 2023	Bouillon de poules aux pâtes	Ragoût de dinde Purée de pommes de terre Petits pois	Moules (MM) Frites	Tiramisu au speculoos	Boxemännchen*
Mercredi 6 décembre 2023	Potage aux chicons	Quiche Lorraine (MM) Crudités	Blanquette de veau Riz pilaff Carottes persillées	Brownie	Toast savoyard
Judi 7 décembre 2023	Crème aux épinards	Cuisse de lapin Pommes de terre lyonnaises Chou vert	Spätzle au fromage (MM) Crudités	Pommes rôties, crème à la cannelle	Croissant praliné*
Vendredi 8 décembre 2023	Soupe à l'oignon	Fish and chips Salade verte	Pilon de poulet mariné Pommes de terre grenailles aux herbes Chou-fleur gratiné	Salade de kiwis	Chaumes
Samedi 9 décembre 2023	Potage aux légumes de saison	Bœuf Bourguignon* Pommes de terre nature Chicon braisé	Potage aux lentilles, mettwurst et saucisses (MM)	Mousse aux marrons	Oeuf au thon
Dimanche 10 décembre 2023	Consommé royal	Choucroute garnie Pommes de terre au lard	Bouchée au poisson et fruits de mer (MM) Pommes de terre mousseline Fenouil	Parfait Grand-Marnier*	Salade museau

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

La liste des allergènes présents dans nos menus peut être consultée auprès du responsable restauration.