

SERVIOR HOWALD



NOM: \_\_\_\_\_

Menu de la semaine du 07/10/2024

au

13/10/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 7 octobre 2024	Soupe à l'oignon Buffet de crudités	Quiche Lorraine Courgettes sautées	Suprême de poulet roti Pomme de terre à l'ail Duo de carottes	Pêche Melba Corbeille de fruits	Fromage Berdorfer Buffet du soir
Mardi 8 octobre 2024	Crème de navets Buffet de crudités	Dos de cabillaud Riz Brocolis au beurre	Boulettes maison sauce liégeoise Tomate au four	Crème catalane Corbeille de fruits	Salade grecque Buffet du soir
Mercredi 9 octobre 2024	Potage parmentier Buffet de crudités	Bœuf à la mode Pomme de terre luxembourgeoise Chicon braisé	Omelette aux herbes Purée de pommes de terre Ratatouille	Salade de fruits Corbeille de fruits	Saumon Bellevue Buffet du soir
Jeudi 10 octobre 2024	Velouté de chicons Buffet de crudités	Côte de porc Pommes de terre lyonnaise Champignons	Penne au légumes et parmesan Sauce Aurore Salade du buffet	Tarte aux quetsches Corbeille de fruits	Assortiment de fromages français Buffet du soir
Vendredi 11 octobre 2024	Minestrone Buffet de crudités	Roulade de Dorade à la Ricotta (MM) Polenta Blettes	Saucisse au vin Gratin de pommes de terre Chou vert	Chou à la crème Corbeille de fruits	Pizza Buffet du soir
Samedi 12 octobre 2024	Soupe de potiron Buffet de crudités	Paté au riesling Pommes de terre roties Salade verte	Bœuf bourguignon Spätzle Choux rouge	Marbré Crème anglaise maison Corbeille de fruits	Crevettes cocktail Buffet du soir
Dimanche 13 octobre 2024	Consommé Buffet de crudités	Bouchée à la reine Frites Salade verte	Paleron de veau au four Pomme de terre confites Chicon braisé	Gâteau du pâtissier Corbeille de fruits	Jambon cru de chez Meyer* Buffet du soir

\* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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