

Menu de la semaine du 14/10/2024

au

20/10/2024

Jour et Date	Soupe	MENU TRADITIONNEL	MENU2	DESSERT	Plat du soir
Lundi 14 octobre 2024	Crème de maïs Entrée Buffet de crudités	Ramen Tonkotsu au porc	Omelette au fromage* (MM) Pommes de terre rôties Brocoli	Mochi noix de Coco Corbeille de fruits	Gua bao au scampis Buffet du soir
Mardi 15 octobre 2024	Potage brocolis Buffet de crudités	Boudin noir (MM) Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes	Lieu au four Pomme de terre à l'anglaise Carottes au beurre	Glace au Sésame Corbeille de fruits	Chaumes Buffet du soir
Mercredi 16 octobre 2024	Soupe de Gyoza aux crevettes Buffet de crudités	Pilon de poulet Pommes de terre américaine Tomate au four	Courgettes farcies aux légumes (MM) (Vege) Nouilles	Tarte aux fruits Corbeille de fruits	Croque Monsieur Buffet du soir
Jeudi 17 octobre 2024	Velouté Julienne d'Arblay Buffet de crudités	Assortiment de sushi végétarien	Spaghetti Bolognese	Tiramisu Corbeille de fruits	Salade de crabe-surimi Buffet du soir
Vendredi 18 octobre 2024	Potage Crecy Buffet de crudités	Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Crudités	Blanquette de veau Riz Chou de Bruxelles	Coupe de Lychees Corbeille de fruits	Fromage Berdorfer Buffet du soir
Samedi 19 octobre 2024	Soupe Tom Yum Buffet de crudités	Pot au feu de bœuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	Chicon au gratin Pomme de terre vapeur	Pudding fraise Corbeille de fruits	Poisson fumé Buffet du soir
Dimanche 20 octobre 2024	Bouillon de poules aux œufs et tapioca Buffet de crudités	Bœuf sauté aux champignons chinois Riz cantonais	Feuilleté au saumon (MM) Pommes de terre mousseline Bouquetière de légumes	Gâteau du pâtissier Corbeille de fruits	Jambon cru et cuit Buffet du soir

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

