

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 30.06.2025	☐	Potage à la tomate Navarin d'agneau Pommes de terre natures Flageolets	☐	Potage à la tomate Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Courgettes	Salade de fruits frais	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 01.07.2025	☐	Potage au cerfeuil Oeuf au plat* (MM) Nouilles Chou-fleur gratiné	☐	Potage au cerfeuil Filet américain (MM) Frites Salade verte	Flan pistache	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Viennoiserie*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 02.07.2025	☐	Crème d'épinards Jambon melon* (MM) Pommes de terre rôties	☐	Crème d'épinards Paëlla (MM)	Tarte aux abricots	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de museau	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 03.07.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Roulade de boeuf* Purée de pommes de terre Haricots beurre	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Quiche aux poireaux (MM) Pommes de terre natures	Clafoutis aux cerises	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de crabe-surimi	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 04.07.2025	☐	Crème de courgettes Filet de lieu noir (MM) sauce du gléré Riz Brocolis	☐	Crème de courgettes Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre rôties Tomate au four	Cheesecake	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Croque Monsieur	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 05.07.2025	☐	Potage aux légumes de saison Spaghetti (MM) au pesto	☐	Potage aux légumes de saison Côte de porc* sauce aux oignons Pommes de terre ciboulette Champignons poêlés	Savarin	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf en gelée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 06.07.2025	☐	Consommé aux crêpes Bouchée à la reine (MM) Frites Salade verte	☐	Consommé aux crêpes Filet de dorade rôti (MM) Tagliatelles Flan de poivron	Dame blanche*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de fromages*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.					VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	27 / 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 30.06.2025	☐ Tomatenzopp Hämmelsnavarin Gekachte Gromperen Flageoleten ☐ Puree	☐ Tomatenzopp Hausmaacher Bouletten* (MM) Gromperepurée Courgetten ☐ Puree	Frësch Uebstzalot Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 01.07.2025	☐ Kierwelzopp Spigeleer* (MM) Nuddelen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	☐ Kierwelzopp Filet américain (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	Pistache Flan Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 02.07.2025	☐ Spinatcrème Ham mat Meloun* (MM) Gebroden Gromperen ☐ Puree	☐ Spinatcrème Paëlla (MM) ☐ Puree	Aprikosentaart Ochsenmaulzalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 03.07.2025	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Rëndsroulade* Gromperepurée Botterbounen ☐ Puree	☐ Rëndsbritt mat Nuddelen Quiche mat Poretten Gekachte Gromperen ☐ Puree	Clafoutis mat Kiischten Krabbenzalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 04.07.2025	☐ Courgettenzopp Filet vum Pollack (MM) Wäisswäinzooss mat Schallotten an Tomaten Räis Brokkoli ☐ Puree	☐ Courgettenzopp Panéierten Cordon Bleu vum Poulet Gebroden Gromperen Tomat am Schäffchen ☐ Puree	Cheesecake Croque Monsieur	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 05.07.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Spaghetti (MM) mat Pesto ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Schwéngskotlett* mat Ennenzooss Grompere mat Bratzelen Gebroden Champignoen ☐ Puree	Savarin Eer am Gelli	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 06.07.2025	☐ Britt mat Paangecher Paschtéit (MM) Fritten Gréng Zalot ☐ Puree	☐ Britt mat Paangecher Gebrodenen Filet vun der Dorade (MM) Tagliatelles Flan vun Paprika ☐ Puree	Dame Blanche* Verschidden Kéiszeren*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
D'Lëscht vun den ALLERGENEN kënnt Dir gär beim Responsabel vun der Restauration nofroen.			VM = GEMUELENT FLEESCH MM = MENU MOU	27 / 2025 0401 +