

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 28.07.2025	☐	Potage aux poireaux Oeuf au plat* (MM) Pommes de terre rôties Chou-fleur gratiné	☐	Potage aux poireaux Couscous au poulet et merguez Légumes couscous	Crumble aux pêches	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf en gelée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 29.07.2025	☐	Potage Crécy Spaghetti (MM) sauce bolognaise	☐	Potage Crécy Salade de viande de boeuf* Pommes de terre sautées à cru Salade d'haricots verts	Mousse au chocolat	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Viennoiserie*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 30.07.2025	☐	Crème d'épinards Côte de porc* Pommes de terre ciboulette Petits pois au lard	☐	Crème d'épinards Quenelles de brochet (MM) sauce au vin blanc Purée de pommes de terre Jardinière de légumes	Duo de melons	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de nouilles	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 31.07.2025	☐	Bouillon de légumes à l'alphabet Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon	☐ S.Sel	Bouillon de légumes à l'alphabet Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes*	Glace vanille et coulis de fruits rouges	☐ K1
	☐ Purée	☐ VM	☐ Purée		Lyoner	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 01.08.2025	☐	Crème de tomates Dos de cabillaud (MM) Tagliatelles Courgettes à l'ail	☐	Crème de tomates Blanquette de veau Riz Carottes persillées	Tarte au fromage blanc *	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Toast tomate mozzarella	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 02.08.2025	☐	Potage aux légumes de saison Escalope de dinde panée Pommes de terre persillées Aubergines gratinées	☐	Potage aux légumes de saison Poivrons farcies aux lentilles et quinoa (MM)	Tiramisu	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Cocktail crevettes	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 03.08.2025	☐	Consommé aux crêpes Assiette de poisson fumé (MM) Salade de pdt à l'aneth Salade de concombre	☐	Consommé aux crêpes Poitrine de veau farcie (MM) Pommes Dauphines Tomate provençale	Forêt Noire	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Salade de Poulet au curry	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		31/ 2025 0401 +

DAAG	TRADITIONNELLE MENU	MENU VUM HAUS	DESSERT OWES	KLENG KAART
Méindeg 28.07.2025	☐ Porettenzopp Spigeleer* (MM) Gebroden Gromperen Iwerbaakenen Choufleur ☐ Puree	☐ Porettenzopp Coucous mat Poulet an Merguez Geméis vum Couscous ☐ Puree	Crumble mat Pijen Eer am Gelli	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dënsdeg 29.07.2025	☐ Muertenzopp Spaghetti (MM) mat Bolognaisezooss ☐ Puree	☐ Muertenzopp Feierstengszalot* Gebootschten Gromperen Gréng Bounenzalot ☐ Puree	Schokelasmousse Kaffiskichelcher*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mëttwoch 30.07.2025	☐ Spinatcrème Schwéngskotlett* Grompere mat Bratzelen Ierbessen mat Speck ☐ Puree	☐ Spinatcrème Fëschkniddelen (Hiescht) (MM) mat Wäisswäinzoos Gromperepurée Klengt Geméis ☐ Puree	2 Zorten Meloun Nuddelszalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Donneschdeg 31.07.2025	☐ Geméisbouillon mat Buchstawan Gekachtend Lëtzebuerger Rëndfleesch* Gromperen an der Britt gekacht Bouillongeméis ☐ Puree	☐ Geméisbouillon mat Buchstawan Kniddelen mat Speck* (MM) Äppelkompott* ☐ Puree	Vanilleglace mat Coulis vun rouden Friichten Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Freideg 01.08.2025	☐ Tomatecrèmezopp Réckefilet vum Cabillaud Tagliatelles Gourgetten mat Knueweleck ☐ Puree	☐ Tomatecrèmezopp Kallefsblanquette Räis Wuerzelen mat Péiterséileg ☐ Puree	Kéistaart* Toast mat Tomaten a Mozzarella	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samsdeg 02.08.2025	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Panéierten Dindeschnitzel Péiterséileggromperen Gratinéiert Auberginen ☐ Puree	☐ Zopp mat Geméis aus der Saison Gefüllten Paprika mat Quinoa an Lënsen (MM) ☐ Puree	Tiramisu Krevettencocktail	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Sonndeg 03.08.2025	☐ Britt mat Paangecher Gereecherte Fëschsteller (MM) Gromperenzalot mat Dëll Cornichonszalot ☐ Puree	☐ Britt mat Paangecher Gefüllten Kallefsbrëschtchen (MM) Dauphinegromperen Tomat mat Kraider ☐ Puree	Schwarzwälder Kirschtorte Poulet-Curry-Zalot	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4