

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT	PETITE
					SOIR	CARTE
Lundi 14.07.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de courgettes Emincé de boeuf* sauce au poivre vert Fusilli Haricots beurre	<input type="checkbox"/>	Crème de courgettes Hachis Parmentier (MM) Salade verte	Pêche melba	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Brie	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 15.07.2025	<input type="checkbox"/>	Crème de poivrons Blanc de poulet au riz Carottes persillées	<input type="checkbox"/>	Crème de poivrons Oeuf au plat* (MM) Galette de pommes de terre Purée de carottes	Panna cotta*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Gouda	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 16.07.2025	<input type="checkbox"/>	Potage Parmentier Crépinette de veau (MM) Frites Petits pois	<input type="checkbox"/>	Potage Parmentier Tataki de Boeuf ( froid ) Nouilles chinoises aux légumes	Entremet aux fruits	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Rôti de porc	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 17.07.2025	<input type="checkbox"/>	Potage aux légumes verts Saucisse au fromage (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Salade Coleslaw	<input type="checkbox"/>	Potage aux légumes verts Quiche Lorraine (MM) Gratin de légumes	Ananas frais	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Feuilleté au fromage	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 18.07.2025	<input type="checkbox"/>	Crème Dubarry Filet de saumon rôti (MM) Courgettes Pommes de terre grenailles aux herbes	<input type="checkbox"/>	Crème Dubarry Goulasch* Poivrons mixtes Pommes de terre à la crème	Tarte aux pommes avec flan*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Salade de boeuf à la luxembourgeoise *	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 19.07.2025	<input type="checkbox"/>	Minestrone Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur	<input type="checkbox"/>	Minestrone Jambon melon* Salade verte Pommes de terre rissolées	Mousse à l'orange*	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Roastbeef	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 20.07.2025	<input type="checkbox"/>	Bouillon de poule aux oeufs Tomate aux crevettes (MM) Frites	<input type="checkbox"/>	Bouillon de poule aux oeufs Paleron de boeuf* Mélange de légumes Pommes de terre lyonnaises	Dessert du pâtissier	<input type="checkbox"/> K1
	<input type="checkbox"/>	Purée	<input type="checkbox"/>	Purée	Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4

La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.



VM = VIANDE MOULUE  
MM = MENU MOU

29 / 2025  
0401 +