

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 11.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Raviolis épinard et ricotta (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Quiche Lorraine (MM) Purée de carottes <input type="checkbox"/> Purée	Coupe sorbet* Pâté au poivre vert	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mardi 12.08.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Cuisse de lapin Coquillettes Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Minestrone Filet de lieu jaune poché (MM) Polenta Carottes et céleri <input type="checkbox"/> Purée	Panna cotta* Croque Monsieur	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Mercredi 13.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage Dubarry Lëtzebuenger Grillwuscht* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Dubarry Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Pastèque Salade à la grecque à la fête	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Jeudi 14.08.2025	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Cassoulet (MM) <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de brocoli Paleron de boeuf* Schupfnudeln Fond d'Artichaud <input type="checkbox"/> Purée	Crème Catalane Gouda	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Vendredi 15.08.2025	<input type="checkbox"/> Déclinaison autour du saumon Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Filet de sandre (MM) Risotto Courgettes sautées <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Déclinaison autour du saumon Bouillon de boeuf aux vermicelles et oeuf Suprême de poulet farci Gratin dauphinois Julienne de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Gâteau de fête* Assortiment de charcuteries*	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Samedi 16.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Cordon bleu de dinde pané Pommes de terre persillées Champignons poêlés <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes verts Salade paysanne <input type="checkbox"/> Purée	Cake marbré* Camembert	<input type="checkbox"/> K1 <input type="checkbox"/> K2 <input type="checkbox"/> K3 <input type="checkbox"/> K4
Dimanche 17.08.2025	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Jambon cru et cuit* Frites Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé à l'alphabet Paleron de veau Pommes de terre à l'ail Flan aux champignons <input type="checkbox"/> Purée	Dessert du pâtissier Cervelas	<input type="checkbox"/> K1 <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

33 / 2025  
0401 +