

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE 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	Glace*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Terrine de Poisson	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 15.07.2025	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Blanc de poulet au riz Carottes persillées	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Gnocchi (MM) sauce tomate et basilic	Panna cotta*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Crêpe farcie (MM)	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 16.07.2025	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Crépinette de veau (MM) Frites Petits pois	<input type="checkbox"/> Potage Parmentier Salade grecque Baguette	Fraises chantilly	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Brie	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
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 Cuisse de lapin Pommes de terre au romarin Ratatouille	Fromage blanc à la gelée de groseilles*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Salade aux œufs*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
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 Purée	Abricots caramélisés	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Salade de boeuf à la luxembourgeoise *	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 19.07.2025	<input type="checkbox"/> Minestrone Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre nature Chou-fleur	<input type="checkbox"/> Minestrone Ragoût de dinde Schupfnudeln Tomate au four	Mousse fruits rouges*	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Cake aux olives	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
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 Brochette mixte Pommes de terre lyonnaises Mélange de légumes	Paris - Brest	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = VIANDE MOULUE  
MM = MENU MOU

29 / 2025  
0401 +