

Menu du 21.07.2025 au 27.07.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 21.07.2025	Crème à l'oseille Roastbeef froid* Salade de céleri	Crème à l'oseille Filet de poisson pané (MM) Frites	Ananas à la menthe	☐ K1
Lu 21.07	Salade de pommes de terre	Fondue de poireaux	Oeuf mayonnaise *	☐ K 3
rdi 2025	Potage à la tomate au riz Escalope de poulet marinée Pommes de terre lyonnaises	Potage à la tomate au riz Salade au chèvre chaud	Pudding vanille*	☐ K1 ☐ K2
Mardi 22.07.2025	Brocolis Purée	Purée	Croissant gratiné*	☐ K 3
Mercredi 23.07.2025	Potage à l'ail Tomate farcie (MM) Nouilles	Potage à l'ail Quiche Lorraine (MM) Salade verte	Fromage blanc aux fraises	☐ K1
Merc 23.07	Purée	Purée	Pâté	☐ K 3
Jeudi .07.2025	Potage aux légumes râpés Spaghetti (MM) carbonara	Potage aux légumes râpés Emincé de dinde sauce curry	Sorbet de fruits*	☐ K1
Jeudi 24.07.2025	Purée	Riz basmati Légumes à la chinoise	Rollmops	☐ K 3
lredi 2025	Crème de poivrons Filet de truite rôti (MM) aux amandes	Crème de poivrons Saucisses viennoises (MM) Purée	Melon	□ K1 □ K2
Vendredi 25.07.2025	Riz Courgettes sautées	Haricots verts Purée	Cancoillotte*	☐ K 3
edi 2025	Potage choisy (laitue) Osso Bucco Polenta	Potage choisy (laitue) Gratin de pâtes (MM) Salade verte	Crème caramel*	☐ K1
Samedi 26.07.2025	Purée Petits pois	Purée	Cake quatre quarts	☐ K 3
nche 2025	Consommé de boeuf au tapioca Cuisse de pintade Croquettes	Consommé de boeuf au tapioca Risotto (MM) aux Scampis	Tarte aux myrtilles	☐ K1
Dimanche 27.07.2025	Carottes au thym Purée	Purée	Cottage Cheese*	☐ K3
+	La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.	Sou schmaacht Lëtzebuerg WM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		30/2025 0401 +