

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 18.08.2025	<input type="checkbox"/> Crème à l'oseille Bouchée à la reine Frites Salade verte	<input type="checkbox"/> Crème à l'oseille Poivron farcie à la polenta façon pizza	Pêche vanille et chantilly	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Tarte flambée	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 19.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Chou de Bruxelles	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Filet de lieu jaune poché (MM) sauce au beurre blanc Riz Fondue de poireaux	Fromage blanc aux fraises	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 20.08.2025	<input type="checkbox"/> Pistou aux légumes Emincé de boeuf* Nouilles au beurre Salsifis nature	<input type="checkbox"/> Pistou aux légumes Quiche provençale (MM) Salade verte	Baba au rhum	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Oeuf au thon	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 21.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage à l'ail Assiette anglaise (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Crudités	<input type="checkbox"/> Potage à l'ail Lasagne (MM)	Coupe sorbet*	<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
Vendredi 22.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes râpés Filet de saumon rôti (MM) Polenta crémeuse Épinards	<input type="checkbox"/> Potage aux légumes râpés Côte de porc* Pommes de terre rôties Haricots verts	Tarte aux abricots	<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
Samedi 23.08.2025	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate au riz Tortellini (MM) sauce fromage Salade verte	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate au riz Salade César	Clafoutis aux cerises	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Munster	<input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 24.08.2025	<input type="checkbox"/> Consommé de boeuf au tapioca Rôti de veau Gratin dauphinois Tomate provençale	<input type="checkbox"/> Consommé de boeuf au tapioca Filet de dorade rôti (MM) Tagliatelles Aubergines gratinées	Banana split	<input type="checkbox"/> K 1
	<input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Purée	Pain au raisin*	<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

34 / 2025
0401 +