

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 18.08.2025	☐ Crème à l'oseille Bouchée à la reine Frites Salade verte ☐ Purée	☐ Crème à l'oseille Poivron farcie à la polenta façon pizza ☐ Purée	Glace coulis framboise* Salade composée	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 19.08.2025	☐ Potage choisy (laitue) Boulette maison* (MM) Purée de pommes de terre Chou de Bruxelles ☐ Purée	☐ Potage choisy (laitue) Omelette aux herbes* (MM) Pdt grenailles au safran Crudités ☐ Purée	Fromage blanc aux fraises Berdorfer au paprika*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 20.08.2025	☐ Pistou aux légumes Emincé de boeuf* Nouilles au beurre Salsifis nature ☐ Purée	☐ Pistou aux légumes Cannellonis (MM) Salades du buffet ☐ Purée	Tarte aux fruits Oeuf au thon	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 21.08.2025	☐ Crème de céleri Assiette anglaise (MM) Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Crudités ☐ Purée	☐ Crème de céleri Poulet au curry rouge Chou de Chine Riz Madras ☐ Purée	Mousse à la banane* Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 22.08.2025	☐ Potage aux légumes râpés Filet de saumon rôti (MM) Polenta crémeuse Épinards ☐ Purée	☐ Potage aux légumes râpés Lasagne (MM) Salades du buffet ☐ Purée	Flan pistache Toast savoyard	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 23.08.2025	☐ Potage à la tomate au riz Tortellini (MM) sauce fromage Salade verte ☐ Purée	☐ Potage à la tomate au riz Salade César ☐ Purée	Salade de fruits Munster	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 24.08.2025	☐ Consommé de boeuf au tapioca Rôti de veau Gratin dauphinois Tomate provençale ☐ Purée	☐ Consommé de boeuf au tapioca Filet de dorade rôti (MM) Tagliatelles Aubergines gratinées ☐ Purée	Savarin Jambon cru et cuit *	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	34 / 2025 0401 +