SERVIOR
Op der Rhum

Menu du 08.09.2025 au 14.09.2025

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 08.09.2025	☐ Potage de céleri vert Osso Bucco Polenta Aubergine grillée ☐ Purée	☐ Potage de céleri vert Penne (MM) sauce arrabiata ☐ Purée	Duo de raisins Oeuf à la coque*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 09.09.2025	☐ Minestrone Saucisse au vin (MM) Purée de pommes de terre Chou vert ☐ Purée	☐ Minestrone Filet de colin (MM) Pommes de terre au romarin Brocolis ☐ Purée	Pudding vanille* Salami	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 10.09.2025	☐ Crème de navets Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Jardinière de légumes ☐ Purée	☐ Crème de navets Sauerbraten* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes ☐ Purée	Tarte choco-poire Cambozola	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 11.09.2025	☐ Potage choisy (laitue) Ailes de poulet grillés Pommes de terre à la crème aigre et ciboulette Courgettes sautées ☐ Purée	☐ Potage choisy (laitue) Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes* ☐ Purée	Mousse noisette* Lyoner	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 12.09.2025	☐ Crème de volaille Moules (MM) Frites ☐ Purée	☐ Crème de volaille Blanquette de veau Riz Carottes persillées ☐ Purée	Melon Assortiment de viandes froides	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 13.09.2025	☐ Potage aux légumes Salade de viande de boeuf* Pommes de terre rôties Crudités ☐ Purée	☐ Potage aux légumes Emincé de poulet Pommes de terre natures Sauté de champignons ☐ Purée	Parfait aux mirabelles Huit*	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Dimanche 14.09.2025	☐ Bouillon de poules aux pâtes Choucroute garnie Pommes de terre au lard ☐ Purée	☐ Bouillon de poules aux pâtes Poitrine de veau farcie (MM) Gratin dauphinois Haricots verts ☐ Purée	Nid d'abeille Cocktail crevettes	☐ K 1 ☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4

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

LUXEMBOURG À LA CARTE Sou schmaacht Lëtzebuerg

VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

37 / 2025
0401