

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 27.10.2025	☐ Potage aux chicons Macaroni au gratin* (MM)	☐ Potage aux chicons Ragoût de dinde Riz Champignons	Poire au miel	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Croque Monsieur	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mardi 28.10.2025	☐ Crème aux épinards Boulette maison* (MM) sauce tomate Pommes de terre nature Courgettes	☐ Crème aux épinards Quiche au saumon (MM) Salade verte	Fromage blanc aux fruits*	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Mercredi 29.10.2025	☐ Minestrone Boeuf braisé* sauce à la bière brune Farfalle Carottes persillées	☐ Minestrone Joues de porc Pommes de terre écrasées au beurre Chou rouge	Tarte aux quetsches	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Pâté au poivre vert	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Jeudi 30.10.2025	☐ Potage de fèves à la sarriette Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre américaines Haricots verts	☐ Potage de fèves à la sarriette Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Moutarde Pommes de terre nature Chou frisé braisé	Clafoutis aux cerises	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Fromage blanc aux herbes*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Vendredi 31.10.2025	☐ Potage au potiron Gratin de poisson (MM) Pommes de terre mousseline Julienne de légumes	☐ Potage au potiron Croquette au fromage (MM) Pommes de terre persillées Crudités	Gâteau de fête*	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Oeuf au thon	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
Samedi 01.11.2025	☐ Oxtail Pâté riesling Suprême de pintade farcie Gratin dauphinois Petits pois et carottes	☐ Oxtail Pâté riesling Civet de chevreuil Spätzle Pomme aux aïrelles	Omelette Norvégienne	
	☐ Purée	☐ Purée	Jambon cru et cuit *	
Dimanche 02.11.2025	☐ Consommé vermicelles Choucroute garnie Pommes de terre au lard	☐ Consommé vermicelles Risotto (MM) Champignons des bois	Nid d'abeille	☐ K 1
	☐ Purée	☐ Purée	Pain au raisin*	☐ K 2 ☐ K 3 ☐ K 4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel. 			VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU	44 / 2025 0401 +