

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 27.10.2025	☐ Crème de légumes Macaroni au gratin* (MM) ☐ Purée	☐ Crème de légumes Ragoût de dinde Riz Champignons ☐ Purée	Omelette Norvégienne Pâté au poivre vert	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 28.10.2025	☐ Crème aux épinards Boulette maison* (MM) sauce tomate Pommes de terre nature Courgettes ☐ Purée	☐ Crème aux épinards Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre au four ☐ Purée	Fromage blanc aux fruits* Salami campagnard luxembourgeois*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 29.10.2025	☐ Minestrone Boeuf braisé* sauce à la bière brune Farffale Carottes persillées ☐ Purée	☐ Minestrone Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre à l'anglaise Salades du buffet ☐ Purée	Tartelette au citron Croque Monsieur	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 30.10.2025	☐ Crème de poivrons Cordon bleu de poulet pané Pommes de terre américaines Haricots verts ☐ Purée	☐ Crème de poivrons Bouhneschlupp avec crêpes (MM) ☐ Purée	Clafoutis aux cerises Roastbeef	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 31.10.2025	☐ Potage aux chicons Gratin de poisson (MM) Pommes de terre mousseline Julienne de légumes ☐ Purée	☐ Potage aux chicons Croquette au fromage (MM) Pommes de terre persillées Crudités ☐ Purée	Gâteau d'Halloween Assortiment de fromages*	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 01.11.2025	☐ Pâté riesling Crème de potiron Suprême de pintade farcie Gratin dauphinois Petits pois et carottes ☐ Purée	☐ Pâté riesling Crème de potiron Civet de marcassin Spätzle Pomme aux aïelles ☐ Purée	Gâteau de fête* Jambon cru et cuit *	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 02.11.2025	☐ Crème de champignons Choucroute garnie Pommes de terre au lard ☐ Purée	☐ Crème de champignons Saumon Belle-vue (MM) Salade de pommes de terre Crudités ☐ Purée	Dessert du pâtissier Lyoner	☐ K1 ☐ K2 ☐ K3 ☐ K4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

44 / 2025
0401 +