

Menu vun der Woch vum **13.10.2025**

bis den

19.10.2025

Daag an Datum	Zopp	Traditionnelle Menu	Menu 2	Dessert	Plat fir Oves
Méindeg 13 Oktober 2025	Velouté de carottes façon Crécy <u>Als Entrée</u> Tarte au Maroilles	Rôti de bœuf à léchalote Écrasé de pommes aux senteurs boisées Mélodie de racines anciennes rôties miel	Omlett mat Champignonen* (MM) Kraidergromperen	Profiteroles mat Schokla	Œuf Cimay
Dënsdeg 14. Oktober 2025	Brokolicrèmezopp	Träipen* (MM) Gromperepurée Äppelkompott*	Kallefsgeschnetztes Spätzle Iwerbaakenen Choufleur	Crème à la lavande	Macédoine
Mëttwoch 15 Oktober 2025	Kabeszopp	Coq au vin rouge de France Gromperegratin Kürbisflan	Chicon mat Ham* Gekachte Gromperen	Frësch Uebstzalot	Chaumes
Donneschdeg 16 Oktober 2025	Soupe au pistou provençale	Pissaladière artisanale, hommage aux marchés de la Côte d'Az	Spaghetti (MM) mat Bolognaizezooss	Tiramisu	Nuddelszalot
Freideg 17 Oktober 2025	Porettebzopp	Agemaachten Hierken (MM) Gequellte Gromperen Cruditéiten	Hausmaacher Bouletten* (MM) Gebroden Gromperen Gebrodenen Kürbis	Vacherin	Feuilleté mat Saumon
Samsdeg 18 Oktober 2025	Bauerenzopp	Caillette traditionnelle de l'Ardèche aux saveurs Pommes landaises Bëschchampignonen	Tartiflette (MM) Zalot vum Buffet	Vanillspudding*	Streisel*
Sonndeg 19 Oktober 2025	Salade Parisienne <u>Entrée</u> Héngerbritt mat Eer an Tapioca	Filet de lotte à l'armoricaine Panisse dorée à la fleur de sel Artichauts à la barigoule	Suprême vum Poulet Tagliatelles Caraméliséierten Chicon	Tarte Tatin	Feierstengszalot

D'Lëscht vun den Allergenen könnt Dir gaer beim Responsabel aus der Restauration nohfröen.

* Menu "Sou schmaacht Lëtzebuerg"