

JOUR	MENU TRADITIONNEL		MENU DE LA MAISON		DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 17.11.2025	☐	Crème aux épinards Quiche fromage (MM) Crudités	☐	Crème aux épinards Osso Bucco Polenta Fenouil	Ananas frais	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Lait caillé avec pommes de terre rôties *	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mardi 18.11.2025	☐	Soupe de lentilles Filet de merlu rôti (MM) Riz pilaff Fondue de poireaux	☐	Soupe de lentilles Bouchée à la reine Frites Salade verte	Fromage blanc aux pommes et Speculoos	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Assortiment de charcuteries*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Mercredi 19.11.2025	☐	Potage au fenouil Langue de boeuf fumée* Purée de pommes de terre Chou rouge aux pommes	☐	Potage au fenouil Soupe de légumes et crêpes (MM)	Glace*	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Berdorfer	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Jeudi 20.11.2025	☐	Crème d'avoine Spaghetti (MM) sauce bolognaise	☐	Crème d'avoine Filets de harengs marinés (MM) Pommes de terre en robe des champs Salade d'haricots verts	Crème brûlée	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Soirée Beaujolais	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Vendredi 21.11.2025	☐	Potage aux pois Filet de poisson pané (MM) Pommes de terre persillées Épinards	☐	Potage aux pois Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) sauce moutarde Purée de pommes de terre Chou vert aux lardons	Mangue au rhum	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Oeuf en gelée	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Samedi 22.11.2025	☐	Crème de potiron Ragoût de veau Tagliatelles Carottes au thym	☐	Crème de potiron Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre natures Chou-fleur	Pudding à la banane	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Terrine de Poisson	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
Dimanche 23.11.2025	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Cuisse de pintade Röstis Haricots verts au lard	☐	Bouillon de boeuf aux vermicelles Choucroute garnie	Strudel aux pommes	☐ K1
	☐ Purée		☐ Purée		Pain au chocolat*	☐ K2 ☐ K3 ☐ K4
La liste des ALLERGENES peut être demandée au près du Maître d'Hotel.				VM = VIANDE MOULUE MM = MENU MOU		47 / 2025 0401 +