

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 16.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Joue de bœuf braisée Spätzle <input type="checkbox"/> Chou rouge aux pommes Purée	<input type="checkbox"/> Potage Crécy Escalope de dinde marinée Frites <input type="checkbox"/> Haricots beurre Purée	Ananas frais Fromage blanc aux herbes*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 17.03.2026	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Lëtzebuerger Grillwurst* (MM) Purée de pommes de terre Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème aux épinards Oeufs durs * (MM) sauce béchamel Pommes de terre ciboulette Chou-fleur gratiné <input type="checkbox"/> Purée	Pudding au chocolat* Tourte Lorraine	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 18.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Chicons au jambon * (MM) Pommes de terre natures <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Filet de poisson pané (MM) sauce remoulade Pommes de terre à l'ail Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	Biscuit roulé Cancoillotte*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 19.03.2026	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Croquette de poulet (MM) Pommes de terre persillées Salade verte <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon de boeuf aux vermicelles Blanquette de veau Riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	Pomme au four* Huit*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 20.03.2026	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Filet de colin (MM) Blé gourmand Blette gratinée <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de volaille Cordon bleu de porc pané Pommes de terre natures Navets crème <input type="checkbox"/> Purée	Tarte aux abricots Salami campagnard luxembourgeois*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 21.03.2026	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Quenelle de farine et lard * (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage choisy (laitue) Cuisse de canard Pommes de terre à la graisse de canard Lentilles paysanne <input type="checkbox"/> Purée	Mousse aux fraises* Gouda au cumin	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 22.03.2026	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Choucroute garnie Pommes de terre au lard <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Consommé de volaille à la tomate et tapioca Suprême de poulet Gratin dauphinois Jardinière de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Banana split Cocktail crevettes	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4

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



VM = VIANDE MOULUE
MM = MENU MOU

12 / 2026
0401 +