

JOUR	MENU TRADITIONNEL	MENU DE LA MAISON	DESSERT SOIR	PETITE CARTE
Lundi 30.03.2026	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Blanc de poulet au riz Carottes persillées <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de champignons Penne (MM) sauce boscaiola <input type="checkbox"/> Purée	Brownie Jambon cru et cuit *	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mardi 31.03.2026	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Chili Con Carne (MM) Riz <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Bouillon julienne Filet de poisson (MM) Purée de pommes de terre Brocolis <input type="checkbox"/> Purée	Mousse au chocolat Gratin de nouilles*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Mercredi 01.04.2026	<input type="checkbox"/> Soupe de lentilles Langue de boeuf* Schupfnudeln Chou rouge aux pommes <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Soupe de lentilles Pilon de poulet mariné Pommes de terre au romarin Champignons <input type="checkbox"/> Purée	Salade aux agrumes Cancoillotte*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Jeudi 02.04.2026	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Oeuf au plat* (MM) Nouilles au beurre Haricots verts <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Crème de légumes Joues de porc Pommes de terre au beurre Chou-rave <input type="checkbox"/> Purée	Fromage blanc aux pommes caramélisées Camembert	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Vendredi 03.04.2026	<input type="checkbox"/> Potage Crécý Filet de bar (MM) Polenta crémeuse Épinards <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage Crécý Galettes de pommes de terre (MM) Compote de pommes* <input type="checkbox"/> Purée	Pêche vanille et chantilly Saucisse de foie	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Samedi 04.04.2026	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Émincé de porc* Pommes de terre ciboulette Petits pois <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Potage à la tomate Pot au feu de boeuf luxembourgeois* Pommes de terre au bouillon Légumes du bouillon <input type="checkbox"/> Purée	Riz au lait* Poche au pommes*	<input type="checkbox"/> K 1 <input type="checkbox"/> K 2 <input type="checkbox"/> K 3 <input type="checkbox"/> K 4
Dimanche 05.04.2026	<input type="checkbox"/> Oxtail Asperges sauce mousseline Agneau Pascal Gratin dauphinois Flageolets <input type="checkbox"/> Purée	<input type="checkbox"/> Oxtail Asperges sauce mousseline Rôti de veau Prince Orloff Pommes de terre duchesse maison Bouquetière de légumes <input type="checkbox"/> Purée	Nid de Pâques* Terrine de Poisson	<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

14 / 2026
0401 +