



MENU 22 An der Léier Bouneweg



Semaine 12 du 18/03– 22/03/24

	RESTAURANT DC2 CU/GR	SELF-SERVICE CC2 CU/GR
LUNDI	<p>Gnocchi romaine, sauce aux tomates *</p> <p>Escalope de veau sautée Grand-Mère Jardinière</p> <p>Pommes rissolées ☞ *</p> <p>Mousse aux fruits exotiques</p>	<p>Potage aux tomates *</p> <p>Dos de lieu noir poché, sauce au vin blanc</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Riz pilaf *</p> <p>Mousse aux fruits</p>
MARDI	<p>Crème de carottes *</p> <p>Ragout de bœuf hongroise ☞</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Gratin dauphinoise ☞ *</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>Crème de carottes ☞ *</p> <p>Ragout de bœuf hongroise ☞</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Gratin dauphinoise ☞ *</p> <p>Savarin</p>
MERCREDI	<p>Salade russe *</p> <p>Faux-filet sauté, sauce au poivre vert ☞</p> <p>Mange-tout à l'échalotes</p> <p>Pommes château ☞ *</p> <p>Tartelette aux fraises</p>	<p>Potage Parmentier ☞ *</p> <p>Emincé de dinde au curry</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Ebly *</p> <p>Lapin de Pâques</p>
JEUDI	<p>Potage fermière *</p> <p>Filet de cabillaud bonne-femme</p> <p>Courgettes étuvées ☞</p> <p>Pommes duchesse ☞ *</p> <p>Tartelette aux fraises</p>	<p>Potage aux légumes ☞ *</p> <p>Escalope de poulet sauté à l'estragon ☞</p> <p>Epinards au beurre</p> <p>Pommes au four ☞ *</p> <p>« Sachertorte »</p>
VENDREDI		 <p>Soupe à l'oignon ☞ *</p> <p>Roulade de veau, jus de braisage ☞</p> <p>Endives braisées</p> <p>Couscous *</p> <p>Crème flûte</p>
INFO	<p>Menu sans viande (sans viande, poisson, volaille) ⇒ au Self-Service uniquement pour les élèves.</p> <p>Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (1-gluten ; 2-crustacés ; 3-œufs ; 4-poissons ; 5-arachides ; 6-soja ; 7-lait/lactose ; 8-fruits à coque ; 9-céleri ; 10-moutarde ; 11-sésame ; 12-anhydride sulfureux et sulfites ; 13-lupin ; 14-mollusques).</p> <p style="text-align: right;">Adressez-vous au Chef de cuisine pour plus d'informations.</p>	