


MENU 1 An der Léier Bouneweg



Semaine 38 du 18/9 - 22/09/23

	Rest: 1+2 DC3CU/GR + CC2GR	SELF-SERVICE CC2CU
LUNDI	<p>Crème de moules safranée lutée * Contre-filet rôti à basse température Sauce béarnaise Courgettes étuvées Gratin dauphinoise * Trio gourmand aux chocolats</p>	<p><u>7^e Schüler-essen</u> Spaghetti Sauce bolonaise Sauce tomates * Dessert</p>
MARDI	<p>Consommé royale * Filets de sole normande Epinards à la crème Pommes nature * Dessert autour de la prune</p>	<p>Potage cultivateur * « Wainzossis mat Moschterzoss » Carottes Vichy Pommes mousseline * Dessert</p>
MERCREDI	<p>Velouté aux champignons * Carré de veau rôti (Cuisson à basse température) Gratin provençale Pommes croquettes * Trio gourmand aux chocolats</p>	<p>Feuilleté aux champignons * Rôti de veau, sauce au porto Aubergines sautées Purée aux herbes * Dessert</p>
JEUDI	<p>Salade vigneronne * Pavé de saumon, beurre Marchand de vin Ratatouille Riz pilaf * Dessert autour de la prune</p>	<p>Cocktail aux crevettes * Emincé de dinde aux champignons Brocoli aux amandes Spaetzle au beurre * Dessert</p>
VENDREDI		<p>Assiette de crudités * Cuisse de poulet rôtie, jus de cuisson Petit-pois et carottes Tagliatelles au beurre * Crème pâtissière maison</p>

INFO Menu sans viande (sans viande, poisson, volaille) ⇒ au **Self-Service** uniquement pour les élèves.
 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).
Adressez-vous au Chef de cuisine pour plus d'informations.