


MENU 2 An der Léier Bouneweg



Semaine 39 du 25/09 - 29/09/23

	Rest: 1+2 DC3CU/GR + CC2GR	SELF-SERVICE CC2CU
LUNDI	<p>Bisque de langoustines *</p> <p>Mignon de veau aux cèpes Légumes glacés 🌀 Pommes château 🌀 *</p> <p>Dessert autour de la pomme</p>	<p>Potage parisienne *</p> <p>Dos de cabillaud poché Sauce safranée Courgettes sautées à l'ail Riz créole *</p> <p>Crème pâtissière maison</p>
MARDI	<p>Soupe aux moules *</p> <p>Côte de marassin Grand-Veneur Poire au vin rouge Chou rouge braisé 🌀 Pommes Macaire 🌀 *</p> <p>Carrousel d'agrumes</p>	<p>Salade du pêcheur *</p> <p>Suprême de poulet 🌀 Sauce à l'estragon Brocoli à l'ail Polenta *</p> <p>Streusel</p>
MERCREDI	<p>Bisque de homard *</p> <p>Poularde rôtie aux morilles Petit-pois à la menthe "Rösti" 🌀 *</p> <p>Dessert autour de la pomme</p>	<p>Potage Esaü *</p> <p>Côte de porc sautée, sauce Robert Choux de Bruxelles Pommes lyonnaise 🌀 *</p> <p>Verrine pomme cannelle</p>
JEUDI	<p>Feuilleté d'escargots *</p> <p>Carré d'agneau en croûte d'herbes Panais et betteraves étuvés Risotto *</p> <p>Carrousel d'agrumes</p>	<p>Toast aux champignons *</p> <p>Filet de dorade sauté Tomate provençale Tagliatelles *</p> <p>Verrine pomme cannelle</p>
VENDREDI		<p>Potage cultivateur 🌀 *</p> <p>Roulade de bœuf 🌀 Jardinière 🌀 Riz pilaf *</p> <p>Eclair</p>
INFO	<p>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.</p>	