


MENU 17 An der Léier Bouneweg



Semaine 5 du 29/01– 02/02/24

	RESTAURANT DC2CU/GR	SELF-SERVICE CC1 CUF/GRF
LUNDI	<p>Crème Dubarry *</p> <p>Roulade de bœuf braisée aux oignons ☞</p> <p>Chicon étuvée</p> <p>Riz créole *</p> <p>Dessert ☞</p>	<p>Crème Dubarry *</p> <p>Roulade de bœuf braisée aux oignons ☞</p> <p>Chicon étuvée</p> <p>Riz créole *</p> <p>Dessert ☞</p>
MARDI	<p>Crème de tomates *</p> <p>Filet de maigre meunière</p> <p>Panais étuvé</p> <p>Pommes duchesse ☞ *</p> <p>« Fueskichelchen »</p>	<p>Crème de tomates *</p> <p>Filet de maigre meunière</p> <p>Panais étuvé</p> <p>Pommes duchesse ☞ *</p> <p>« Fueskichelchen »</p>
MERCREDI	<p>Omelette aux crevettes grises *</p> <p>Bœuf braisé bourguignonne ☞</p> <p>Jardinière</p> <p>Tagliatelles au beurre *</p> <p>Bavarois aux fruits</p>	<p>Minestrone *</p> <p>Filet de poulet poché</p> <p>Sauce allemande</p> <p>Petit-pois à la française</p> <p>Pommes nature ☞ *</p> <p>Tarte au riz</p>
JEUDI	<p>« Bouneschlupp » *</p> <p>Pintade poêlée à l'estragon</p> <p>Bouquetière</p> <p>Pommes Macaire ☞ *</p> <p>« Sachertorte », sauce vanille ☞</p>	<p>Potage aux légumes *</p> <p>Poitrine de veau farci braisée ☞</p> <p>Haricots verts</p> <p>Nouilles au beurre ☞ *</p> <p>Dessert</p>
VENDREDI		<p>Crème de céleri *</p> <p>Côte de porc sauté, sauce Robert</p> <p>Brocoli ☞</p> <p>Spaetzle au beurre *</p> <p>Dessert</p>
INFO	<p>Semaine du Projet intégré intermédiaire <i>du cuisinier et du serveur de restaurant</i></p>	