


MENU 19 An der Léier Bounneweg



Semaine 9 du 26/02– 1/03/24

	RESTAURANT DC1 CU/GR	SELF-SERVICE CC2 CU/GR
LUNDI	<p>Salade niçoise *</p> <p>Ragoût de veau aux tomates Choux de Bruxelles aux lardons Pommes nature *</p> <p>Tartelette aux poires</p>	<p>Potage au pois cassés *</p> <p>Roulade de bœuf Sauce aux champignons Brocoli aux amandes Riz pilaf *</p> <p>Mousse aux fruits</p>
MARDI	<p>Soupe de poisson *</p> <p>Poitrine de veau farci, sauce au madère Carottes tricolores étuvées Pommes purée *</p> <p>Mousse aux framboises</p>	<p>Potage au chou-fleur *</p> <p>Filet de saumon poché Dugléré "Cime di Rapa" étuvés Tagliatelles au beurre *</p> <p>Donut</p>
MERCREDI	<p>Crème Clamart *</p> <p>Dos de cabillaud sauté Sauce vin blanc aux palourdes Ratatouille niçoise Riz sauvage *</p> <p>Tartelette aux mirabelles</p>	<p>Salade de fenouil *</p> <p>Cuisse de poulet au riesling Chou romanesco étuvées Pommes mousseline *</p> <p>Éclair</p>
JEUDI	<p>Salade russe *</p> <p>Demi-coquelet rôti Tomate provençale Pommes château *</p> <p>Mousse aux fraises</p>	<p>Tomate aux crevettes *</p> <p>Sauté de veau aux tomates Jardinière Polenta *</p> <p>Choux chantilly</p>
VENDREDI		<p>Salade de carottes *</p> <p>Choucroute garnie *</p> <p>Mousse aux fruits</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>	