

Jour Date	Soupe	Menu 1 Traditionnel	Menu 2	Dessert	Plat du soir
Lundi 20/03/2023	Crème Dubarry persillée	Goulasch à la Hongroise Pommes de terre vapeur Navets crème	Quenelles de farine et lard Compote de pommes	Flan caramel	Salade de Viande
Mardi 21/03/2023	Velouté à l'ail d'ours	Côte de porc grand-mère Pommes de terre à la landaise Lentilles paysanne	Filet de saumon braisé Riz Ratatouille	Tartelette au citron	Plateau de fromages
Mercredi 22/03/2023	Crème de brocolis	Chicons au jambon Pommes de terre persillées	Emincé de poulet au romarin Farfalle tricolore Courgettes sautées	Pomme au four	Charcuterie
Jeudi 23/03/2023	Potage au potiron	Aile de poulet mariné Pommes de terre en cube sautées Haricots verts	Ravioli épinard et ricotta	Tiramisu au spéculoos	Quiche Lorraine
Vendredi 24/03/2023	Potage aux petits pois épais	Cassolette de poissons Salade	Boulette maison Pommes de terre ciboulette Salsifis persillés	Salade de fruits aux agrumes	Viennoiseries
Samedi 25/03/2023	Potage de légumes verts	Roulade de poulet Purée de pommes de terre Chou vert	Gnocchi Sorentina (tomate et mozzarella) Crudités	Ile flottante	Buffet de la mer
Dimanche 26/03/2023	Consommé avec ABC Tiramisu d'écrevisses	Faux filet de bœuf Frites Petits pois et carottes	Mignon de porc Pommes de terre lyonnaises Poêlée de légumes d'antan	Gâteau à la mousse chocolat	Jambon cru et cuit

**EIS KLENG IESSKAART**  
**VUM 06/03/23 BIS DEN 02/04/2023**

**1\*** RËNDSFILET, mat Kraiderbotter (7)

**2\*** FRËLLENFILET mat Rieslingszooss (4,7,9,12)

**3\*** CARPACCIO VUM RAND (10,12)

**4\*** SPIGELEEËR (3,7)

**5\*** PENNE MAT THON (1,4,9,12)

1-Gluten; 2-Crustacés; 3-Œufs ; 4-Poissons; 5-Arachides; 6-Soja; 7-Lait; 8-Fruits à coque;  
9-Céleri ; 10-Moutarde; 11-Sésame; 12- Sulfites; 13-Lupin; 14-Mollusques.