

Menu du 21 au 27 septembre 2020

La liste des allergènes est affichée au tableau à la réception

Attention

Pour toute réservation, merci de téléphoner la veille avant 15h00 au numéro de téléphone 26 55 36 ou par courriel info@gim.lu

Les repas du samedi, dimanche et lundi sont à réserver le vendredi avant 15h00
Nous vous remercions de votre compréhension

Prix du Menu : 12,50€



Lundi 21/09	Velouté de brocoli Cordon Bleu pané crème champignons Pommes de terre dauphines Petits pois et carottes Flanc caramel	7 1/3/5/7/9 3/7
Mardi 22/09	Salade d'haricots Brochette de poulet et ananas Sauce au curry Boulgour – Courgettes grillées Crêpe au sucre	3/5/7/10 1/5/7 1/3/7
Mercredi 23/09	Salade de lentilles vertes Gratin de chicons au jambon Pommes rissolées Assiette de sorbet	9 1/3/7
Jeudi 24/09	Crème de potirons Ragoût de Bœuf à la Flamande Pâtes Coquilles – Chou blanc braisé Tarte aux quetsches avec chantilly	5/7 1/3/5/7/9 1/3/5/7
Vendredi 25/09	Buffet froid - chaud et dessert (RSR : Crème de légumes Bouchée à la Reine-Riz-Crudités mixtes)	1/2/3/4/5/7/ 9/10
Samedi 26/09	Ierbsebulli Cuisse de lapin au vin blanc Spaetzle - Blettes Tarte aux mirabelles	9 1/3/5/9 1/3/5/7
Dimanche 27/09	Salade Nordique Mignon de veau lardé – sauce Bordelaise Croquettes – Petits pois Mange-tout Tarte au fromage	4/5/7/10 1/3/5/7 1/3/7

SUGGESTIONS	
ENTRÉE :	
1. Soupe du Jour	7/9/12
PLAT PRINCIPAL :	
2. Spaghetti Bolognaise	1/3/5/7/9
3. Cuisse de Grenouilles (12) - Salade	1/5/7/10
4. Salade tiède aux scampis à l'ail et basilic	2/3/5/7/9/10
SUGGESTION GOURMANDE + 5€	
8. Filet de cheval – sauce aux oignons et ail Frites - Salade	3/5/7/9/10
DESSERT	
5. Uebst	
7. Glace	3/7
Prix du menu 12€50	
<i><u>Mir kennen Changementer am Menu net ausschléissen.</u></i>	
<i><u>Villmols Merci fir äerd Vorständnis.</u></i>	