

## Menu de la Semaine du 20 au 26 Janvier 2025

### **Lundi**

Duo de terrine et sa Garniture  
Sauté de Veau Façon Marengo( à la Provencale )  
Riz, Petits Légumes  
Dessert du Jour

### **Mardi**

Potage du jour  
Cuisse de Poulet à la Façon Grand-mère (Lardons, Oignons, Fond brun)  
Wedges, Bouquetière de Légumes  
Dessert du Jour

### **Mercredi**

Duo de Jambon cru et cuit  
Tendre pièce de bœuf (paleron)Façon pot au feu, à la sauce Raifort  
Pommes vapeurs, et Brocolis  
Dessert du Jour

### **Jeudi**

Potage du jour  
Côte de Porc à la Façon charcutière  
Pommes sautées, Courgettes poêlées  
Dessert du Jour

### **Vendredi**

Tartare de Bœuf Maison  
Dos de Loup de Mer, surmonté de sa Ratatouille  
Risotto, Petits Légumes  
Dessert du Jour

### **Samedi**

Potage du jour  
Cordon Bleu de Volaille, à la Crémé Champignons  
Spaghetti, Poêlée de Légumes  
Dessert du Jour

### **Dimanche**

Assiette de Crudités  
Bouchée à la Reine  
Riz, Méli Mélo de Salade  
Dessert du Jour

**Tous les jours, en alternative au plat principal, nous vous proposons la Bouchée à la Reine.**

**Prix du Menu : 16 €**

Réservation 24h à l'avance : 26 37 08 37 ou [info@de-spackelter.lu](mailto:info@de-spackelter.lu)