### Menu de la semaine M/R Campus du 05 au 23 mai 2025

**Lundi 05 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades  
**Plat:**  
Cordon bleu de dinde, sauce champignon (1blé) (7)  
Riz  
Duo de courgettes sautées à l’ail  
**Suggestion végétarienne:**  
Tofu pané (1blé) (3) (6)  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mardi 06 mai 2025  
Menu végétarien  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi et soupe de carotte  
**Plat:**  
Gnocchi gratiné à la tomate et mozzarella (1blé) (7)  
Brocoli nature  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mercredi 07 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi  
**Plat:**  
Filet de cabillaud poêlé, quartier de citron (1blé) (4) (MSC)  
Couscous (1blé)  
Tomate au four  
**Suggestion végétarienne:**  
Poivron farci au quinoa et petits légumes (7)  
**Dessert:**  
Yaourt à la fraise (7)  
  
**Jeudi 08 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades et soupe de pois cassé  
**Plat:**  
Wirschtercher (1blé) (9) (marque nationale)  
Coquillette (let’z nuddel)  
Gratin de chou-fleur (7)  
**Suggestion végétarienne:**  
Saucisse végétarienne  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Vendredi 09 mai 2025  
Férié**   
  
**Lundi 12 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades  
**Plat:**  
Mijoté de veau aux épices (produit du terroir)  
Boulgour à la turc (1blé)  
Carotte vapeur  
**Suggestion végétarienne:**  
Mijoté d’haricot blanc aux épices  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mardi 13 mai 2025  
Menu végétarien  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi et soupe d’asperge  
**Plat:**  
Tortellini ricotta et épinard (1blé) (3) (7)  
Sauce aurore, emmental rappé (7)  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mercredi 14 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi  
**Plat:**  
Bouchée à la reine (1blé) (7)  
Riz  
Jardinière de légumes  
**Suggestion végétarienne:**  
Bouchée de quorn (3) (7)  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Jeudi 15 mai 2025  
Menu d’œuf  
Entrée:**  
Buffet salades et soupe anti gaspi  
**Plat:**  
Œuf brouillé (7) (let’z)  
Serpentini (let’z nuddel)  
Ratatouille  
**Dessert:**  
Fruits   
  
**Vendredi 16 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi  
**Plat:**  
Rôti de porc, thym et miel (marque nationale)  
Purée de pommes de terre (produit du terroir)(7)  
Haricot vert sauté  
**Suggestion végétarienne:**  
Boulette de légumes (9)  
**Dessert:**  
Gâteau maison (1blé) (7)  
  
**Lundi 19 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades  
**Plat:**  
Médaillon de limande à la crème (4) (7)  
Riz au curcuma  
Brocoli  
**Suggestion végétarienne:**  
Omelette au fromage (3) (7)   
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mardi 20 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi et bouillon ABC (1blé) (9)  
**Plat:**  
Cuisse de poulet au four (let’z poulet)  
Pommes de terre nature (produit du terroir)  
Chou-fleur sauté  
**Suggestion végétarienne:**  
Courgette farcie aux petits légumes  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Mercredi 21 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi  
**Plat:**  
Chili con carne (produit du terroir)(marque nationale)  
Riz pilaf  
Trio de poivrons sautés  
**Suggestion végétarienne:**  
Chili végétarien  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Jeudi 22 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades et soupe anti gaspi  
**Plat:**  
Râgout de bœuf aux légumes (produit du terroir)  
Späetzle (1blé) (3)  
**Suggestion végétarienne:**  
Râgout de lentilles aux légumes  
**Dessert:**  
Fruits  
  
**Vendredi 23 mai 2025  
Entrée:**  
Buffet salades anti gaspi  
**Plat:**  
Emincé de porc (marque nationale)  
Pain pita (1blé)  
Sauce blanche au yaourt et ciboulette (7)  
Polenta rôtie (7)  
Julienne de légumes sautés  
**Suggestion végétarienne:**  
Emincé de quorn (3)  
**Dessert:**  
Flan au caramel (3) (7)   
  
**Nous donnons priorité aux produits du terroir et nous utilisons des produits du commerce équitable.**

**Restaurant Melting Pot Hollenfels**  
2, rue du chateau  
L-7435 Hollenfels  
T. (+352) 26 27 66 500  
F. (+352) 26 27 66 530  
[**hollenfels@youthhostels.lu**](mailto:hollenfels@youthhostels.lu)  
[**www.youthhostels.lu**](https://newsletter.e-connect.lu/t/r-l-thddkukl-bdukutjtiu-r/)

**Allergènes :**  
(1) céréales contenant du gluten, (2) crustacés et produits  
à base de crustacés, (3) OEufs et produits à base  
d’oeuf, (4) Poisson et produits à base de poissons, (5)  
Arachides et produits à base d’arachides, (6) Soja et  
produits à base de soja, (7) Lait et produits à base de lait,  
(8) Fruits à coque et produits à base de ces fruits, (9)  
Céleri et produits à base de céleri, (10) Moutarde et  
produits à base de moutarde,(11) Graines de sésame et  
produits à base de sésame, (12) Anhydride sulfureux et  
sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10  
mg/litre en termes de SO 2 total, (13) Lupin et produits à  
base de lupin, (14) Mollusques et produits à base de  
mollusques.  
Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons  
pas garantir l’absence totale de traces de ces allergènes.