

Menus standards du 11 juin au 17 juin 2018


(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 24

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17		
Menus du jour	Entrée / Potage	Salade Archiduc ou velouté de laitue	Potage crécy	Potage minestrone	Potage champenois	Croquette de fromage ou potage cultivat...	Potage poireaux	Crème de légumes	
	Plat 1	<i>Bœuf stroganoff</i>	Aiguillettes de volaille crème moutarde	Aumônière de chèvre et sa ratatouille d'été	Mijoté de porc aux citrons jaunes et verts	Filet de merlan sauce matelote	Lapin au romarin	Rôti de volaille sauce estragon	
		Petits pois	Salsifis gratinés	Courgettes	Haricots verts	Asperges gratinées	Jeunes carottes	Choux-fleurs persillés	
		Gratin dauphinois	Pommes de terre en lamelles et thym	Blé	Gnocchi poêlés	Riz aux petits légumes	Pommes de terre persillées	Pommes de terre sautées	
	Plat 2 *	Filet de pangasius gratiné	Chili con carne	Schnitzel porc citron	Hamburger de bœuf à l'Américaine	Rôti de veau au jus	Escalope de volaille sauce suprême	Escalope de porc Lucullus	
		Tomates au four	Crudités mixtes	Légumes texans	Salade mixte	Ratatouille	Salade iceberg	Champignons sautés	
		Spaetzles	Riz	Pommes de terre purée	Pommes de terre au four	Pommes wedges	Riz pilaf	Pâtes	
	Poisson	Pangasius gratiné	Saumon sauce aneth	Lieu noir aux herbes	Marmite de poissons	Filet de merlan sauce matelote	/	/	
	Suggestion	Bouchée à la reine						/	/
	Plat italien	Spaghetti sauce fromage / salade verte						/	/
Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € de supplément)								
Végétarien	Spaghettis complets aux légumes frais et germes de soja	Tacos aux haricots rouges/cheddar râpé/iceberg	Aumônière de chèvre	Tofu mariné aux citrons verts et jaunes	Filet de merlan	Omelette ciboulette	Emincé de quorn à l'estragon		
Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert								
Dessert	Crème aux framboises	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	Bolo de Arroz	Fruits frais	Liégeois vanille	Roulé au citron		
Dîner	Entrée / Potage	Potage Dubarry	Potage haricots	Crème Martha	Bouillon aux vermicelles	Potage Florentin	Potage julienne	Potage courgettes	
	Plat 1	Mimolette	Spaghettis aux fruits de mer	Assiette de melon et jambon cru	Escalope de poulet Tex Mex/ maïs/ pommes de terre purée	Jambon de dinde	Tomate farcie / riz	Salade fermière	
		Plat 2 *	Crêpinette de porc au jus / pommes de terre au fromage blanc	Jambon blanc	Pizza au thon	Salami à l'ail	Emincé de porc sauce yaourt / pâtes grecques	Port salut	Cannelloni ricotta épinards
	Pizza uniquement self	Végétarienne ou royal (Supplément de 2,55€)							
	Dessert	Fruits frais	Crème mangue et abricot	Fruits frais	Fruits frais	Eclair au café	Compote pêche	Fruits frais	

* Les régimes alimentaires sont déclinés sur base de ce menu

Si les commandes pour les diners chauds du mardi et jeudi ne sont pas passées, sauf commande spécifique, le menu 1 sera choisi par défaut.

 Produits luxembourgeois - Label SSL: Sou schmaacht Lëtzebuerg

Personnes de contact: Fabrice Michel, gérant Sodexo 26983800

Isabelle Plier, diététicienne et coordinatrice restauration Rehazenter 26986600



Préparation maison