

Menus standards du 14 mai au 20 mai 2018

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 20

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20		
Menus du jour	Entrée / Potage	Gaspacho ou potage courgettes et kiri	Potage de pois chiches à la marocaine	Dips de légumes ou potage chinois	Potage portugais	Croquette au fromage ou potage provençal	Bouillon brunoise pâtes	Potage céleri	
	Plat 1	Escalope de volaille sauce tomate et basilic	Colombo d'agneau	Pennes sauce grecque	Poivron farci sauce aux oignons	Colin roquette et parmesan	Sauté de dinde à l'estragon	Cassolette de merlan sauce aneth	
		Haricots	Légumes wok	Salade mixte		Epinards à la crème	Tomates au thym	Fenouil gratiné	
		Coquillettes	Semoule		Riz	Pommes vapeur persillées	Pommes de terre purée	Pommes de terre au four	
	Plat 2 *	Grillade de bœuf sauce poivrade	Boulettes de viande à la coriandre	Navarin de cabillaud	Rôti de bœuf à la flamande	Emincé de volaille sauce mascarpone	Risotto au quorn	Jambon braisé grillé au jus	
		Pois/navets/carottes	Salade de concombres	Julienne de légumes	Poêlée campagnarde	Petits pois/carottes	Lolo rosso	Duo d'haricots	
		Pommes de terre paprika	Pommes de terre purée	Blé	Gratin dauphinois	Fusillis complètes		Pennes tricolores	
	Poisson	Brochette de poisson	Lieu noir en écailles de courgettes	Navarin de cabillaud	Quiche au thon moutarde	Colin roquette et parmesan	/	/	
	Suggestion	Bouchée à la reine						/	/
	Plat italien	Spaghetti carbonara / salade verte							/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € de supplément)							
	Végétarien	Aubergine à la grecque	Feuilleté de saumon et poireaux	Navarin de cabillaud	Tortellini ricotta/épinard au coulis de tomate/sauge et fromage râpé	Colin roquette et parmesan	Risotto au quorn	Cassolette de merlan sauce aneth	
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert							
	Dessert	Riz au lait caramel et beurre salé	Pastel del natas	Fruits frais	Tiramisu aux fruits rouges	Salade de fruits frais	Fruits	Gâteau au fromage blanc	
Dîner	Entrée / Potage	Potage aux courgettes	Potage petits pois menthe	Crème de légumes	Bouillon Oxtail paleron de bœuf printanière/légumes	Potage aux navets	Velouté à la laitue	Potage minestrone	
	Plat 1	Tomates au surimi	Crêpe au fromage	Pancetta	Bruschetta italienne	Jambon blanc	Tarte artichaut et thon	Chèvre au miel	
	Plat 2 *	Saucisse aux lentilles	Filet de poulet fumé	Pommes de terre farcie au Boursin	Tomme noire	Gratin de gnocchi sauce tomate	Pâté crème	Poulet hawaï / riz aux petits légumes	
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55€ de supplément)							
	Dessert	Compote maison aux pommes/vanille	Fruits frais	Yaourt aux myrtilles	Fruits frais	Crème pralinée	Liégeois aux fruits	Fruits frais	

* Les régimes alimentaires sont déclinés sur base de ce menu

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