

### Menus standards du 02 au 08 juillet 2018


( 14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande )

Semaine 27

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08	
Menus du jour	<b>Entrée / Potage</b>	Velouté de poivrons	Salade d'asperges ou velouté de radis	Velouté de volaille	Mini croque-Monsieur ou crème de légumes	Bouillon tapioca et boulettes de viande	Salade de tomates aux oignons ou potage aux courgettes	
	<b>Plat 1</b>	Paupiette de bœuf sauce Bercy	Poulet aux mirabelles	Letzebuenger grillwurst moutarde	Sauté de bœuf aux trois poivrons	Filet de colin meunière sauce tartare	Bouchée à la reine	Ragoût de lapin crème au romarin
		Salsifis gratinés	Tomates au four	Petits pois	Poêlée italienne	Epinards à la crème	Poireaux	Légumes oubliés
		Polenta	Pommes de terre sautées	Pommes lyonnaises	Pennes	Purée de cerfeuil	Pommes twister	Spaëtzles
	<b>Plat 2 *</b>	Côte de porc sauce charcutière	Gyros de veau sauce yaourt	Filet d'aiglefin sauce homardine et menthe	Tortilla de légumes	Faritas aux aiguillettes de poulet grillé sauce guacamole	Merguez	Emincé de bœuf au paprika
		Courgettes sautées	Salade coleslaw	Julienne de légumes	Ratatouille	Salade de chou chinois	Légumes couscous	Mélange romanesco
		Pommes au bouillon	Pâtes grecques	Riz complet		Riz	Semoule	Pommes dauphines
	<b>Poisson</b>	Lieu noir à la provençale	Merlan en croûte d'herbes	Filet d'aiglefin sauce homardine et menthe	Gratiné de cabillaud	Filet de colin meunière	/	/
	<b>Suggestion</b>			Légumes du jour farcis			/	/
	<b>Plat italien</b>	Cannelloni ricota / épinards						/
	<b>Grillade</b>	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade ( + 2,10€ de supplément )						
	<b>Végétarien</b>	Feta en croûte	Curry de lentilles	Filet d'aiglefin sauce homardine et menthe	Tortilla aux légumes	Filet de colin meunière sauce tartare	Bouchée à la reine au quorn	Quiche aux poireaux
	<b>Salade du chef</b>	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
	<b>Dessert</b>	Ile flottante	Tarte aux fruits	Fruits frais	Crème brûlée	Fruits frais	Faisselle au coulis de fruits	Apfestrüdel
Dîner	<b>Entrée / Potage</b>	Potage aux carottes	Bouillon de légumes	Potage mexicain	Velouté toscan	Crème de cresson	Soupe au pistou	
	<b>Plat 1</b>	Terrine de légumes	Quiche au brocolis et fourme d'Ambert	Bombel	Roulé au fromage	Emmenthal	Salade de pommes de terre	
	<b>Plat 2 *</b>	Macaroni carbonara	Jambon fumé à l'italienne	Tartine poulet et chorizo	Kassler moutarde	Jambon braisé/pommes de terre/salade de haricots	Cancoillotte	Gratin de fruits de mer /pommes de terre au four
	<b>Pizza uniquement self</b>	Végétarienne / royale ( + 2,55€ de supplément )						
	<b>Dessert</b>	Fruits frais	Fruits frais	Pastel del natas	Salade de fruits frais	Cake au yaourt ananas	Fruits frais	Segments d'orange et cannelle

\* 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.

 Produits luxembourgeois - Label SSL: Sou schmaacht Lëtzebuerg

Personnes de contact: Fabrice Michel, gérant Sodexo 26983800

Isabelle Plier, diététicienne et coordinatrice restauration Rehacenter 26986600