

## Menus standards du 19 mars au 25 mars 2018


( 14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande )

Semaine 12

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25		
<b>Menus du jour</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Potage panais au curry	Potage aux patates douces	Mini-croque Monsieur ou potage cresson	Bouneschlupp	Croquette au fromage ou bouillon de vermicelles	Velouté Pierre Le Grand	Velouté de légumes	
	<b>Plat 1</b>	Sauté de bœuf sauce tomate basilic Chou romanesco Macaroni	Tarte au reblochon Carottes râpées	Chou farci de volaille sauce brune Haricots verts Pommes de terre paprika	Chicons au gratin Pommes purée	Fusilli complets au saumon sauce à l'aneth Tomates au four	Goulache de porc à la hongroise Petits pois Riz	Pot au feu de bœuf Carottes en rondelles Pommes de terre croquettes	
	<b>Plat 2 *</b>	Judd fumé Gaardenbounen Pommes au bouillon	Filet d'Anvers sauce aux herbes Salsifis à la crème Pommes twister	Beignets de calamars sauce tartare Gratin de fenouil Riz aux petits légumes	Curry d'agneau Potirons Semoule	Poulet aux cranberries Brocolis Pommes de terre persillées	Lasagne végétarienne Crudités mixtes	Paupiette de volaille Ratouille Spaetzles	
	<b>Poisson</b>	Tourte au saumon et chicons	Filet de hoki à l'italienne	Beignets de calamars sauce tartare	Colin aux graines de sésame	Fusilli au saumon sauce à l'aneth	/	/	
	<b>Suggestion</b>	Escalope viennoise / féculents / légumes						/	/
	<b>Plat italien</b>	Cannelloni ricotta épinards						/	/
	<b>Grillade</b>	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade ( + 2,10 € de supplément )							
	<b>Végétarien</b>	Cannelloni ricotta épinards	Tarte au reblochon	Beignets de calamars sauce tartare	Enchiladas aux légumes	Fusilli complets au saumon sauce à l'aneth	Lasagne végétarienne	Pâtes complètes au fromage	
	<b>Salade du chef</b>	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert							
	<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat blanc et kiwi	Salade de fruits frais/crème chocolat orange	Tiramisu	Fruits frais	Tarte Normande	Fruits frais	Berliner choco/noisette	
<b>Diner</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Consommé brunoise	Potage potiron	Potage aux lentilles	Potage aux champignons	Crème de volaille	Potage aux concombres	Potage aux choux de Bruxelles	
	<b>Plat 1</b>	Tomate feta	Emincé de porc/nouilles sautées aux légumes	Pâté crème et cornichons	Cannelloni pur bœuf sauce tomate	Saucisson de Paris	Galette de sarrasin forestière	Salade d'œufs durs et pommes de terre	
	<b>Plat 2 *</b>	Escalope crispies andalouse	Terrine de lotte	Falafels/blé au curcuma/poireaux	Camembert	Tortilla aux épinards	Merzer	Bruschetta au chorizo	
	<b>Pizza uniquement self</b>	Végétarienne / royale ( + 2,55€ de supplément )							
	<b>Dessert</b>	Fruits frais	Liégeois aux fruits	Fruits frais	Smoothie aux pommes	Pêches au sirop	Semoule lactée	Fruits frais	

\* Le plat 2 est uniquement disponible pour les régimes standard- diabétique- hypocalorique- hypercalorique- hyperprotéiné et pauvre en sel

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