

Menus standards du 15 janvier au 21 janvier 2018

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 03

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage aux pois cassés	Croquette de fromage ou potage aux radis noirs	Potage Dubarry	Mini loempia cantonaise / potage cultivateur	Potage aux chicons	Potage méditerranéen	
	Plat 1	Gyros de volaille sauce yaourt	Filet de cabillaud sauce provençale et olives	Lapin au romarin	Hamburger végétarien sauce yaourt	Mignon de porc curry coco	Schnitzel de porc 1/4 de citron	Rôti de bœuf chasseur
		Choux blancs râpés	Flan de cerfeuil	Potée aux carottes	Chou-fleurs persillés	Haricots verts	Légumes méditerranéens wok	Navets caramélisés
		Riz	Tagliatelles		Gratin dauphinois	Patates douces	Pâtes complètes	Pommes parisiennes
	Plat 2 *	Bœuf Bourguignon	Saucisse de veau	Boulettes de viande sauce tomate	Sauté de dinde aux marrons	Lieu noir sauce poivre vert	Œufs brouillés Espagnole	Brochette de volaille sauce au miel
		Julienne de légumes	Légumes d'antan	Légumes couscous	Potirons à la cannelle	Petits pois	Salade verte	Carottes vichy
		Pommes de terre persillées	Pommes de terre wedges	Semoule	Blé	Fusilli tricolores	Pommes de terre purée	Riz
	Poisson	Marmite de colin aux fruits de mer	Filet de cabillaud sauce provençale et olives	Quiche au thon moutarde	Filet de saumon aux poireaux	Lieu noir sauce au poivre vert	/	/
	Suggestion	Bouchée à la reine / salade verte / féculents						
	Plat italien	Tortellini au gorgonzola gratiné						
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € supplément)						
	Végétarien	Tortellini au gorgonzola gratiné	Filet de cabillaud à la provençale et olives	Boulettes de tofu	Feuilleté aux champignons et graines de pavot	Beignets de chèvre	Œufs brouillés	Escalope de quorn au miel
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
	Dessert	Ile flottante	Fruits frais	Mousse au chocolat	Fruits frais	Moelleux aux pommes	Fruits frais	Brownies
Dîner	Entrée / Potage	Potage au persil	Bouillon brunoise et vermicelles	Potage Parmentier	Potage Florentin	Potage andalous	Potage aux légumes	
	Plat 1	Surimi aux mandarines	Wok de bœuf à la citronnelle / légumes chinois / riz	Gouda	Saucisse aux lentilles	Taboulé à l'occidental	Choucroute de la mer / pommes de terre	Kassler
		Plat 2 *	Côte de porc marinée / pommes boulangère/haricots beurre	Lyoner	Escalope de volaille / jus corsé/ pommes paprika/macédoine	Tomme blanche et bleu des Dômes	Feuilleté ricotta/épinards	Cake aux olives et coppa
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55 € supplément)						
	Dessert	Fruits frais	Crème de banane et spéculoos	Salade de fruits	Liégeois au café	Fruits frais	Segments d'orange au sirop et cannelle	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