

Menus standards du 11 au 17 décembre 2017

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 50

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage aux blettes	Légumes mimosa ou potage petits pois	Bouillon au tapioca	Potage poireaux	Taboulé quinoa ou potage aux navets	Potage cerfeuil	Velouté de laitue
	Plat 1	Poulet grillé sauce béarnaise	Fishburger	Cassoulet saucisse de toulouse / lard	Spaghetti bolognaise	Beignets de morue sauce tartare	Côte de porc milanaise	Escalope de veau sauce aux herbes
		Epinards à la crème	Céleri rémoulade	Haricots blancs sauce tomate	Salade verte	Petits pois/carottes	Haricots verts	Légumes espagnols
		Pâtes	Pommes ciboulette	Pommes de terre		Riz	Pommes de terre purée	Pommes rosties
	Plat 2 *	Emincé de bœuf	Tournedos de dinde à la sauge	Bamigoreng de volaille	Estouffade de veau sauce au pain d'épice	Escalope Lucullus	Sauté de dinde aux herbes	Vol au vent
		Gratin de chou- fleurs	Brocolis	Légumes chinois	Chou romanesco	Potirons poêlés	Courgettes sautées	Champignons à la crème
		Lamelles de pommes de terre sautées au thym	Riz complet	Nouilles chinoises	Pommes au four paprika	Pommes au romarin	Pâtes tricolores	Riz
	Poisson	Cabillaud pané maison	Saumon	Lieu noir aux légumes de saison	Filet de merlan safrané	Beignets de morue	/	/
	Suggestion			Choucroute garnie			/	/
	Plat italien	Tortellini au fromage		Gratin de pâtes à la bolognaise				/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € supplément)						
	Végétarien	Tortellini au fromage	Fishburger	Cassoulet saucisse de soja	Spaghetti sauce végétarienne	Beignets de morue	Feta en croûte	Vol au vent de quorn
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
Dessert	Pommes au four	Fruits frais	Panna cotta aux framboises	Strudel aux pommes	Fruits frais	Poire cuite au caramel	Fondant au chocolat	
Diner	Entrée / Potage	Velouté de poivrons	Crème de légumes	Potage de rutabaga	Potage cresson	Bouillon de légumes aux cheveux d'ange	Potage au crécy	Velouté de céleri frais
	Plat 1	Pâté d'oie en croûte	Gnocchi à la parisienne	Jambon de dinde	Harira	Brie aux olives	Tajine de poissons/ légumes couscous/semoule	Pâtes à l'italienne
	Plat 2 *	Rôti de porc aux clémentines/pommes au four/chicons braisés	Edam aux noix	Lasagne aux potirons et ricotta	Œufs mimosa	Tarte aux oignons	Pancetta	Hachis Parmentier
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55 € supplément)						
	Dessert	Fruits frais	Liégeois vanille	Salade de fruits frais	Fruits frais	Roulé aux abricots	Crème pralinée	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