

# MENU STANDARD DE LA SEMAINE



**Menus standards du 02 avril au 08 avril 2018**

**( 14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande )**

Semaine 14

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
<b>Menus du jour</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Potage cresson	Bouillon stracciatella	Potage salsifis	Potage au tapioca	Tarte à l'oignon/jambon ou crème de légumes	Potage carottes	Potage cerfeuil
	<b>Plat 1</b>	Escalope de porc au miel	Quiche feta/épinards	Steak haché pur bœuf sauce au poivre vert	Filet de poulet farci méditerranéen	Saumon en papillote	Carbonnade de bœuf	Sauté de porc à la dijonnaise
		Choux rouges cuits	Salade verte	Champignons crème	Chicons braisés	Brocolis	Gratin de blettes	Fondue de poireaux
		Riz		Pommes de terre sablées	Pommes au bouillon	Graines de quinoa rouge	Tagliatelles	Pommes croquettes
	<b>Plat 2 *</b>	Emincé de bœuf au paprika	Sauté d'agneau à l'orientale	Médailon de merlan façon grand-mère	Loempia au soja sauce aigre douce	Parmentier de patates douces	Kassler à la diable	Pavé de dinde
		Petits pois	Ratatouille	Fenouil au thym	Légumes chinois	Céleri rémoulade	Choux de Milan	Poêlée campagnarde
		Purée aux herbes	Semoule aux raisins de Corinthe	Pâtes grecques	Riz basmati		Pommes de terre au four	Spaetzles
	<b>Poisson</b>	Hoki aux tomates cerise et roquette	Coquille poisson feuilletée	Médailon de merlan façon grand-mère	Colin sauce curry	Saumon en papillote	/	/
	<b>Suggestion</b>		Cordon bleu de volaille sauce tomate et basilic				/	/
	<b>Plat italien</b>	Spaghetti complets aux légumes frais		Pâtes sauce bolognaise et salade verte				/
	<b>Grillade</b>	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade ( + 2,10 € de supplément )						
	<b>Végétarien</b>	Spaghetti complets aux légumes frais	Quiche feta/épinards	Médailon de merlan	Loempia au soja	Saumon en papillote	Burger de légumes sauce yaourt	Omelette au fromage
	<b>Salade du chef</b>	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
	<b>Dessert</b>	Pudding au chocolat	Fruits frais	Muffin vanille	Salade de fruits frais	Fromage blanc aux fruits des bois	Fruits frais	Beignet à l'abricot
<b>Dîner</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Potage aux potirons	Potage tomate	Potage aux lentilles de corail	Potage vert pré	Velouté d'asperges	Soupe à l'oignon	Crème Martha
	<b>Plat 1</b>	Fromage d'abbaye aux noix	Pilons de poulet / pommes de terre au four / jeunes carottes	Cantal	Pizza Margherita	Salade de pommes de terre et jambon cru	Roulade aux blancs de poireaux / pommes purée	Pain de volaille
		Quenelles de saumon / haricots verts /blé	Rosette	Rôti de porc /ail/ thym/ pommes de terre au fromage blanc	Thon piquant	Pennes à l'arrabiata	Camembert	Tarte tatin aux poivrons et courgettes
	<b>Pizza uniquement self</b>	Végétarienne / royale (+ 2,55 € de supplément)						
	<b>Dessert</b>	Fruits frais	Yaourt pâtissier	Fruits frais	Crème caramel	Fruits frais	Liégeois aux fruits	Cocktail de fruits cuits

\* Les régimes alimentaires sont déclinés sur base de ce menu



Produits luxembourgeois - Label SSL: Sou Schmaacht Lëtzebuerg  
Personnes de contact: Fabrice Michel, gérant Sodexo 26983800  
Préparation maison

Si les commandes pour les diners ne sont pas passées, sauf commande spécifique, le menu 1 sera choisi par défaut.  
Isabelle Plier, diététicienne et coordinatrice restauration Rehazenter 26986600

