

Menus standards du 06 au 12 novembre 2017

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 45

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage aux asperges	Quiche Lorraine ou potage garbure	Potage cultivateur	Salade paysanne ou Potage Florentin	Potage chou-fleurs et ciboulette	Soupe de poissons	Potage Jeannette
	Plat 1	Sauté de canard à l'orange Choux de Bruxelles Spaetzles	Aumônière de chèvre et ratatouille Piperade Pommes de terre au four	Cordon bleu de porc Haricots verts Pâtes	Paëlla de poulet/chorizo Légumes paëlla Riz safrané	Filet de plie pané sauce cocktail Tomates au four Pommes de terre au romarin	Burger de bœuf sauce au poivre Salade verte Polenta	Poulet à la mode dijonnaise Champignons persillés Pommes de terre parisiennes
	Plat 2 *	Pot au feu de hoki Légumes d'antan Pommes de terre	Sauté dinde au spéculoos Potirons poêlés Boullgour	Omelette aux fines herbes Chicons persillés Pommes de terre purée	Daube de bœuf Rondelles de carottes Pommes pins	Ketfa de volaille/agneau à la Marocaine Légumes couscous Semoule	Letzebuenger grillwurst Compote de pommes Purée	Blanquette de veau Julienne de légumes Riz
	Poisson	Pot au feu de hoki	Cabillaud aux amandes	Filet de lieu noir en croûte d'herbes	Coquille de poissons et fruits de mer	Filet de plie pané sauce cocktail	/	/
	Suggestion		Bouchée à la reine / salade verte / reculents				/	/
	Plat italien	Tortellini ricotta/épinards	Spaghetti bolognaise / salade verte					/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € de supplément)						
	Végétarien	Calzone aux épinards et pignons de pin	Aumônière de chèvre	Omelette aux fines herbes	Paëlla végétarienne	Filet de plie pané sauce cocktail	Galette de légumes	Cordon bleu de quorn
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
	Dessert	Fruit frais	Pastel del natas	Fruits frais	Profiteroles au chocolat	Salade de fruits frais	Crème au café maison	Tarte au fromage
Dîner	Entrée / Potage	Bouillon de bœuf	Potage céleri et pommes	Potage Germinal	Potage Médicis	Potage aux chicons	Potage minestrone	Bouillon straciatella
	Plat 1	Roti de porc aux condiments	Bouneschlupp	Rouy	Pizza quatre saisons	Salade hivernale	Tarte fine au brie	Salade de pommes de terre au saumon
	Plat 2 *	Cuisse de poulet à l'estragon / riz / brocolis	Champignons à la grecque	Gratin de poisson à la portugaise	Saint Nectaire	Spaghetti aux polpettes sauce tomate	Pâté de volaille en croûte	Tortellini au fromage
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55€ de supplément)						
	Dessert	Crème au jasmin	Fruits frais	Crumble aux quetsches	Fruits frais	Fromage blanc aux fruits rouges	Fruits frais	Lychees au sirop

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

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 RehaZenter 26986600



Préparation maison