

Menus standards du 21 mai au 27 mai 2018

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 21

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27	
Menus du jour	Entrée / Potage	Pâtes vermicelles au bouillon	Salade d'asperges ou velouté de radis	Velouté de volaille	Mini croque-Monsieur ou crème de légumes	Bouillon tapioca et boulettes de viande	Potage dubarry	Salade de tomates aux oignons ou potage aux courgettes
	Plat 1	Paupiette de bœuf sauce Bercy	Poulet aux mirabelles	Letzebuenger grillwurstcht moutarde	Sauté de bœuf aux trois poivrons	Filet de colin meunière sauce tartare	Bouchée à la reine	Ragoût de lapin crème au romarin
		Salsifis gratinés	Tomates au four	Petits pois	Poêlée italienne	Epinards à la crème	Poireaux	Légumes oubliés
		Polenta	Pommes de terre sautées	Pommes lyonnaises	Pennes	Purée de cerfeuil	Pommes twister	Spaätzles
	Plat 2 *	Côte de porc sauce charcutière	Gyros de veau sauce yaourt	Filet d'aglefin sauce homardine et menthe	Tortilla de légumes	Faritas aux aiguillettes de poulet grillé	Merguez	Emincé de bœuf aux olives
		Courgettes sautées	Salade coleslaw	Julienne de légumes	Ratatouille	Salade de chou chinois	Légumes couscous	Mélange romanesco
		Pommes au bouillon	Pâtes grecques	Riz complet		Riz	Semoule	Pommes dauphines
	Poisson	Lieu noir à la provençale	Merlan en croûte d'herbes	Filet d'aglefin sauce homardine et menthe	Gratiné de cabillaud	Filet de colin meunière	/	/
	Suggestion			Légumes du jour farcis			/	/
	Plat italien			Cannelloni ricota / épinards				/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10€ de supplément)						
	Végétarien	Feta en croûte	Curry de lentilles	Filet d'aglefin sauce homardine et menthe	Tortilla aux légumes	Filet de colin meunière sauce tartare	Bouchée à la reine au quorn	Quiche aux poireaux
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						
	Dessert	Ile flottante	Tarte aux fruits	Fruits frais	Crème brûlée	Fruits frais	Faisselle au coulis de fruits	Apfestrudel
Dîner	Entrée / Potage	Potage aux carottes	Bouillon de légumes	Potage mexicain	Velouté toscan	Crème de cresson	Potage vert pré	Soupe au pistou
	Plat 1	Terrine de légumes	Quiche au brocolis et fourme d'Ambert	Bombel	Roulé au fromage	Emmenthal	Hachis Parmentier	Salade de pommes de terre
	Plat 2 *	Macaroni carbonara	Jambon fumé à l'italienne	Tartine poulet et chorizo	Kassler moutarde	Jambon braisé/pommes de terre/salade de haricots	Cancoillotte	Gratin de fruits de mer /pommes de terre au four
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55€ de supplément)						
	Dessert	Fruits frais	Fruits frais	Pastel del natas	Salade de fruits frais	Cake au yaourt ananas	Fruits frais	Segments d'orange et cannelle

* Les régimes alimentaires sont déclinés sur base de ce menu

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