

Menus standards du 12 mars au 18 mars 2018

14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande

Semaine 11

Nom: Chambre:	Prénom:	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage aux asperges	Quiche lorraine ou potage garbure	Potage cultivateur	Potage Florentin	Potage choux fleurs et ciboulette	Soupe de poissons	Potage Jeannette	
	Plat 1	Sauté de canard à l'orange	Aumônière de chèvre et ratatouille	Cordon bleu de porc	Paëlla de poulet/chorizo	Filet de plie pané sauce cocktail	Burger de bœuf sauce au poivre	Poulet à la mode dijonnaise	
		Choux de Bruxelles	Piperade	Haricots verts	Légumes paella	Tomates au four	Salade verte	Champignons persillés	
		Spaetzles	Pommes de terre au four	Pâtes	Riz safrané	Pommes de terre au romarin	Polenta	Pommes de terre parisiennes	
	Plat 2 *	Pot au feu de hoki	Sauté dinde au spéculoos	Omelette aux fines herbes	Daube de bœuf	Ketfa de volaille/agneau à la Marocaine	Letzebuenger grillwurst	Blanquette de veau	
		Légumes d'antan	Potirons poêlés	Chicons persillés	Rondelles de carottes	Légumes couscous	Compote de pommes	Julienne de légumes	
		Pommes de terre	Bouलगour	Pommes de terre purée	Pommes pins	Semoule	Purée	Riz	
	Poisson	Pot au feu de hoki	Cabillaud aux amar des	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	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	Paella 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	Crêpes	Crème au café maison	Tarte au fromage		
Dîner	Entrée / Potage	Bouillon de bœuf	Potage céleri et pommes	Potage Germinal	Potage Médicis	Potage aux cerfeuil	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	
		Cuisse de poulet à l'estragon / riz / brocolis	Champignons et tofu la grecque	Gratin de poisson à la portugaise/ pommes de terre	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 quetsch	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 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 Rehzenter 26986600

Préparation maison