





































































































## Menus standards du 23 au 29 avril 2018

( 14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande )

Semaine 17

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
<b>Menus du jour</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Surimi pamplemousse / potage persil 	Tomate mozzarella / crème de poivrons 	Potage printanier 	Frisée aux lardons / velouté céleri persillé 	Potage carotte / orange 	Velouté d'asperges 	Potage toscan 
	<b>Plat 1</b>	Sauté de canard sauce piquante 	Moussaka pur bœuf 	Porc à l'indienne 	Escalope de poulet à l'estragon 	Beignets de calamars sauce tartare 	Sauté de veau Marengo 	Rôti de porc sauce échalottes 
		Poêlée campagnarde 		Haricots verts 	1/2 tomate provençale 	Duo de salades 	Rondelles de carottes 	Légumes printaniers 
		Pommes au four 		Nouilles 	Polenta 	Pommes de terre purée 	Pennes 	Pommes croquettes 
	<b>Plat 2 *</b>	Steak haché de veau sauce sauge et tomate 	Tournedos de dinde rôti aux épices 	Filet de saumon en papillote 	Poivron farci 	Côte de porc grillée aux herbes 	Escalope de volaille 	Courgette farcie à la feta 
		Concombres vinaigrette 	Brocolis 	Epinards 		Ratatouille 	Fenouil au thym 	
	<b>Poisson</b>	Spaetzles 	Riz complet 	Pommes de terre à la marjolaine 	Pommes de terre aux épices 	Schupfnudeln 	Pommes de terre sautées 	Riz 
		Curry d'aiglefin 	Colin snacké 	Filet de saumon en papillote 	Merlan vapeur aux petits légumes 	Beignets de calamars sauce tartare 	/ 	/ 
	<b>Suggestion</b>	Cordon bleu sauce champignons 						
	<b>Plat italien</b>	Pâtes à l'arrabiata 						
	<b>Grillade</b>	Pâtes sauce bolognaise/ salade verte 						
	<b>Végétarien</b>	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade ( + 2,10 € supplément ) 						
	<b>Salade du chef</b>	Sauté de champignons au tofu 	Moussaka végétarienne 	Filet de saumon en papillote 	Poivron et flan de légumes 	Beignets de calamars sauce tartare 	Sauté de quorn sauce poivre vert 	Courgette farcie à la feta 
	<b>Dessert</b>	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert 						
	Fruits frais 	Tiramisu 	Banane au chocolat 	Salade de fruits des tropiques 	Flognarde aux pommes 	Fruits frais 	Profiteroles sauce chocolat 	
<b>Dîner</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Crème de légumes 	Potage cerfeuil 	Potage vert pré 	Bouillon brunoise 	Potage aux haricots 	Potage poireaux 	Potage cresson 
	<b>Plat 1</b>	Œufs mimosa 	Tartine niçoise 	Bœuf à la vinaigrette 	Letzeburger grillwurst 	Saint Paulin 	Cordon bleu de porc sauce au thym / pommes de terre purée 	Taboulé à l'oriental 
		Coquillettes au jambon 	Judd fumé 	Galette de sarrasin forestière 	Terrine de lotte au poivre vert 	Cuisse de poulet au curry/mélange andalous/riz 	Tomate en dés/ tofu / basilic 	Croque-monsieur gouda 
	<b>Pizza uniquement self</b>	Végétarienne / royale ( + 2,55 € supplément ) 						
	<b>Dessert</b>	Muffin vanille 	Fruits frais 	Fruits frais 	Pot de crème à la menthe 	Fruits frais 	Biscuit roulé aux fruits rouges 	Fruits frais 

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

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 référente restauration Rehazenter 26986600



Préparation maison