

MENU DE LA SEMAINE

sodexo*

Menus standards du 08 janvier au 14 janvier 2018

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 02

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage cresson	Bouillon stracciatella	Toast et pâté de campagne ou potage salsifis	Potage au tapioca	Mini pizza ou crème de légumes	Potage carottes	Potage cerfeuil	
	Plat 1	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	
	Plat 2 *	Emincé de bœuf au paprika	Sauté d'agneau à l'orientale	Médaille 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	
	Poisson	Hoki aux tomates cerise et roquette	Coquille poisson feuilletée	Médaille de merlan façon grand-mère	Colin sauce curry	Saumon en papillote	/	/	
	Suggestion	Cordon bleu de volaille sauce tomate et basilic						/	/
	Plat italien	Spaghetti complets aux légumes frais / Pâtes sauce bolognaise et salade verte							/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € de supplément)							
	Végétarien	Spaghetti complets aux légumes frais	Quiche feta/épinards	Médaille de merlan	Loempia au soja	Saumon en papillote	Burger de légumes sauce yaourt	Omelette au fromage	
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert							
	Dessert	Pudding au chocolat	Fruits frais	Muffin vanille	Salade de fruits frais	Fromage blanc aux fruits des bois	Fruits frais	Beignet à l'abricot	
Dîner	Entrée / Potage	Potage aux potirons	Potage tomate	Potage aux lentilles de corail	Potage vert pré	Velouté d'asperges	Soupe à l'oignon	Crème Martha	
	Plat 1	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	
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55 € de supplément)							
	Dessert	Fruits frais	Yaourt pâtissier	Fruits frais	Crème caramel	Fruits frais	Liégeois aux fruits	Cocktail de fruits cuits	

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

Si les commandes pour les dîners 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