

## Menus standards du 19 juin au 25 juin 2017

( 14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande )

Semaine 25

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Fête nationale Luxembourgeoise	Samedi 24	Dimanche 25	
<b>Menus du jour</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Potage persil	Velouté de céleri frais	Bruschetta aux lardons ou crème de maïs	Bouneschlupp	Jambon de pays ou potage paysan	Potage crécy	Potage chinois	
	<b>Plat 1</b>	Letzebuenger grillwurst / moutarde	Curry de colin au lait de coco	Cordon bleu de porc	Grillade de bœuf du terroir sauce moutarde luxembourgeoise	Rôti de veau au jus	Bœuf aux olives	Sauté de canard sauce forestière	
		Poêlée campagnarde	Brocolis	Petits pois à la française	Feuille de chêne du terroir	Haricots verts	Asperges gratinées	Céleri persillés	
		Pommes Lyonnaises	Patates douces	Blé	Gromperekichelcher	Schupfnudeln	Macaroni	Potatoes twister	
	<b>Plat 2 *</b>	Blanquette de veau	Lasagne maison	Œufs gratinés Florentine	Rôti de lapin aux olives	Hoki meunière sauce tartare	Cuisse de poulet grillée au romarin	Emincé de porc sauce au thym	
		Champignons crème	Salade verte		Carottes braisées	Poêlée italienne	Tomates au four	Duo d'haricots	
		Riz camarguais		Pommes de terre	Polenta	Pommes de terre purée	Pommes boulangère	Pommes purée	
	<b>Poisson</b>	Aumônière de lieu	Curry de colin	Merlan	Filet de cabillaud		/	/	
	<b>Suggestion</b>	Bouchée à la reine / salade verte/ féculents						/	/
	<b>Plat italien</b>	Pâtes carbonara / salade verte							/
	<b>Grillade</b>	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade ( + 2,10€ de supplément )							
	<b>Végétarien</b>	Sauté de champignons au tofu	Lasagne au chèvre et courgettes	Œufs Florentine	Pommes de terre soufflées au reblochon	Feuilleté de tofu et champignons frais	Quiche aux poireaux	Feta en croûte	
	<b>Salade du chef</b>	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert							
	<b>Dessert</b>	Fruits frais	Fromage blanc abricot	Salade de fruits frais	Tarte aux quetsches maison	Brochette de fraises au chocolat	Fruits frais	Eclair au chocolat	
<b>Dîner</b>	<b>Entrée / Potage</b>	Potage aux navets et ciboulette	Potage de légumes	Crème de courgettes	Potage brunoise	Potage vert pré	Potage Saint Germain	Potage minestrone	
	<b>Plat 1</b>	Pâté d'oie en croûte	Crêpe normande	Emmenthal	Bouillabaisse	Salade Thaï	Brie aux poires	Lyoner	
	<b>Plat 2 *</b>	Saucisson de Paris	Assortiment jambon fromage	Salade Marco Polo	Assortiment jambon fromage	Pâté à l'ancienne	Salade de pommes de terre paysanne	Port salut	
	<b>Pizza uniquement self</b>	Végétarienne / royale ( + 2,55€ de supplément )							
	<b>Dessert</b>	Yaourt aux myrtilles	Mirabelles au sirop	Mousse au café	Pain perdu	Compote de fruits	Biscuit roulé aux fraises	Fruits frais	

\* 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 référente restauration Rehazenter 26986600