

Menus standards du 13 au 19 novembre 2017


(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 46

Nom: Prénom: Chambre:	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage panais au curry	Potage aux patates douces	Mini-croque Monsieur ou potage cresson	Bouneschlupp	Croquette au fromage ou bouillon de vermicelles	Velouté Pierre Le Grand	
	Plat 1	Sauté de bœuf sauce tomate basilic Chou romanesco Macaroni	Tarte au reblochon Carottes râpées	Chou farci de volaille sauce brune Haricots verts Pommes de terre pa	Chicons au gratin Pommes purée	Fusilli complets au saumon sauce à l'aneth Tomates au four	Goulache de porc à la hongroise Petits pois Riz	
	Plat 2 *	Judd fumé Gaardenbouner Pommes au bouillon	Filet d'Anvers sauce aux herbes Salsifis à la crème Pommes twister	Beignets de calamars sauce tartare Gratin de fenouil Riz aux petits légumes	Curry d'agneau Potirons Semoule	Poulet aux cranberries Brocolis Pommes de terre persillées	Lasagne végétarienne Crudités mixtes	
	Poisson	Tourte au saumon et chicons	Filet de hoki à l'italienne	Beignets de calamars sauce tartare	Colin aux graines de sésame	Fusilli au saumon sauce à l'aneth	/	
	Suggestion	Escalope viennoise / féculents / légumes						/
	Plat italien	Cannelloni ricotta épinards						/
	Grillade	Uniquement au self : Steak de bœuf, frites, crudités ou salade (+ 2,10 € de supplément)						/
	Végétarien	Cannelloni ricotta épinards	Tarte au reblochon	Beignets de calamars sauce tartare	Enchiladas aux légumes	Fusilli complets au saumon sauce à l'aneth	Lasagne végétarienne	Pâtes complètes au fromage
	Salade du chef	Uniquement au self : Salade du chef avec entrée et dessert						/
	Dessert	Mousse au chocolat blanc et kiwi	Salade de fruits frais/crème chocolat orange	Tiramisu	Fruits frais	Tarte Normande	Fruits frais	Berliner choco/noisettes
Dîner	Entrée / Potage	Consommé brunoise	Potage potiron	Potage aux lentilles	Potage aux champignons	Crème de volaille	Potage aux concombres	
	Plat 1	Tomate feta	Emincé de porc/houilles sautées aux légumes	Pâté crème et cornichons	Cannelloni pur bœuf sauce tomate	Saucisson de Paris	Galette de sarrasin forestière	
	Plat 2 *	Escalope crispies andalouse	Terrine de lotte	Falafels/blé au curcuma/poireaux	Camembert	Tortilla aux épinards	Merzer	
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55€ de supplément)						Bruschetta au chorizo
	Dessert	Fruits frais	Liégeois aux fruits	Fruits frais	Smoothie aux pommes	Pêches au sirop	Semoule lactée	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 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 coordinatrice restauration Rehazenter 26986600



Préparation maison