

Menus standards du 17 juillet au 23 juillet 2017

(14 allergènes à déclaration obligatoire disponibles sur demande)

Semaine 29

Nom: Prénom: Chambre:		Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Fête Nationale Belge	Samedi 22	Dimanche 23	
Menus du jour	Entrée / Potage	Potage aux asperges	Dips de légumes sauce cocktail ou potage garbure	Potage cultivateur	Salade paysanne ou Potage Florentin	Crème de chicons	Velouté de légumes	Crème de poireaux	
	Plat 1	Sauté de canard à l'orange	Aumônière de chèvre et ratatouille	Kefta de volaille/ agneau à la Marocaine	Paella au poulet et chorizo	Vol au vent ostendais	Burger de bœuf sauce au poivre	Poulet à la mode dijonnaise	
		Choux de Bruxelles	Piperade	Légumes couscous	Légumes paella	Jeunes carottes	Salade verte	Champignons persillés	
		Spaetzles	Pommes de terre au four	Semoule	Riz safrané	Pommes frites	Polenta	Pommes de terre parisiennes	
	Plat 2 *	Pot au feu de hoki	Cordon bleu de volaille	Omelette aux fines herbes	Daube de bœuf	Boulettes de viande sauce au sirop de Liège	Letzebuenger grillwurst	Blanquette de veau	
		Poireaux	Haricots verts	Salade de chicons à la mayonnaise	Rondelles de carottes	Choux de Bruxelles	Compote de pommes	Julienne de légumes	
		Pommes de terre	Pâtes	Pommes de terre purée	Pommes pins	Stoemp à la ciboulette fraîche	Purée	Riz	
	Poisson	Pot au feu de hoki	Cabillaud	Filet de lieu noir	Coquille de poissons et fruits de mer	Vol au vent ostendais	/	/	
	Suggestion	Bouchée à la reine / salade verte / féculents						/	/
	Plat italien	Tortellini ricotta/épinards	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	Vol au vent ostendais	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	Bavarois vanille	Crème au café maison	Tarte au fromage		
Dîner	Entrée / Potage	Bouillon de bœuf	Potage Jeannette	Potage Germinal	Potage Médicis	Potage au cerfeuil	Potage minestrone	Velouté Pierre Le grand	
	Plat 1	Edam aux noix	Saucisse aux lentilles	Thon piquant	Roulade aux blancs de poireaux/ purée	Salade tandoori	Trio de salade chou comté et jambon	Salami à l'ail	
	Plat 2 *	Roulade de volaille aux légumes	Assortiment jambon/fromage	Saucisson de jambon	Assortiment jambon /fromage	Gouda jeune	Dindonneau fumé	Taboulé à l'occidental	
	Pizza uniquement self	Végétarienne / royale (+ 2,55€ de supplément)							
	Dessert	Crème au jasmin	Fruits frais	Crumble aux pommes	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 référente restauration Rehazenter 26986600