LES MENUS

Semaine du 24 au 28 août 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI			
MARDI			
MERCREDI			
JEUDI		Filet de carrelet frais pané maison, cuit au four Sauce tartare au séré, citron Pommes nature Brocolis vapeur *** Fruit ***	Frisches Goldbuttfilet mit hausgemachter Panade aus dem Ofen Tartar-Quark-Sauce, Zitrone Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli *** Frucht ***
VENDREDI		<u>Menu froid</u> : Melon et jambon tzigane Salade de brunoise de légumes cuits Salade de pommes de terre au séré et fines herbes *** Crème dessert ***	<u>Kaltes Menü</u> Melone und Zigeunerschinken Salat aus Gemüse-Brunoise Kartoffelsalat mit Quark und Kräutern *** Dessertcreme ***

LES MENUS

Semaine du 31 août au 4 septembre 2020

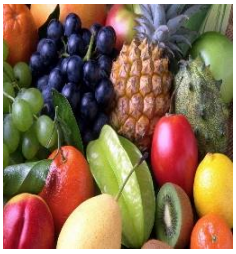
Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Sauté de veau Cornettes au blé complet Chou-fleur vapeur *** Fruit ***	Kalbsragout Vollkorn-Teigwaren Gedämpfter Blumenkohl *** Frucht ***
MARDI		Pizza Provençale (mozzarella, courgette, poivron, oignon, ail, tomate, origan) Salade mêlée *** Yaourt aux fruits ***	Pizza Provenzalischer Art (Mozzarella, Zuchetti, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten,Oregano) Gemischter Salat *** Fruchtyoghurt ***
MERCREDI			
JEUDI		Emincé de dinde au curry et aux fruits Riz créole Salade verte aux oranges *** Fruit ***	Truthahngeschnetzeltes mit Currysauce und Früchten kreolischer Reis Grüner Salat an Orangen *** Frucht ***
VENDREDI		Hachis Parmentier aux carottes Salade de tomates au basilic *** Fruit ***	Hachis Parmentier mit Karotten Tomatensalat und Basilikum *** Frucht ***

LES MENUS

Semaine du 7 au 11 septembre 2020

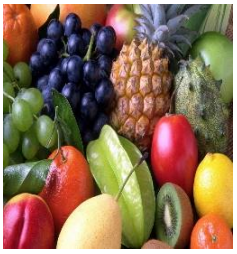
Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Escalope de poulet pané, citron Pâtes Epinards étuvés *** Yaourt arôme ***	Poulet Schnitzel Wiener Art, Zitrone Teigwaren Gedünsteter Spinat *** Aromayoghurt ***
MARDI		Rôti de veau et de porc haché, jus de viande, Ebly Tomate au four aux fines herbes *** Fruit ***	Kalbs-und Schwein Hackbraten, Fleischjus Ebly Ofentomaten mit Kräutern *** Frucht ***
MERCREDI			
JEUDI		Tortelloni rossi aux 4 fromages, sauce tomate et Grana Padano Salade de concombre jardinière *** Fruit ***	4-KäseTortelloni, Tomatensauce und Grana Padano Gurkensalat *** Frucht ***
VENDREDI		Riz Valenciana façon paëlla au cabillaud (riz safrané, petits pois, tomates) Salade verte *** Séré aux fruits ***	Valenciana Reis mit Kabeljau (Safranreis, Erbsen, Tomaten) Grüner Salat *** Früchtequark ***

LES MENUS

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

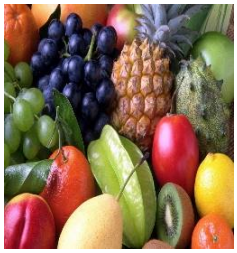
		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Choucroute et haricots verts Saucisse de Vienne 100% volaille, moutarde Pommes de terre nature *** Crème dessert ***	Sauerkraut und grüne Bohnen Geflügel-Wurst Salzkartoffeln *** Dessertcreme ***
MARDI		Lasagne bolognaise Salade de courgettes provençale *** Fruit ***	Lasagne bolognese Zucchinisalat provenzalischer Art *** Frucht ***
MERCREDI			
JEUDI		Escalope de saumon sauté à l'indienne, riz Madras Brocolis *** Tartelette à la vanille ***	Gebratenes Lachsfilet indische Art Madras Reis Brokkoli *** Vanille-Törtchen ***
VENDREDI		Ragoût de dinde au thym Pâtes Carottes Vichy *** Fruit ***	Truthahnragout mit Thymian Teigwaren Karotten *** Frucht ***

LES MENUS

HÔPITAL SPITAL DALER

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Spaghetti sauce tomate au thon Salade mêlée aux dés de Féta *** Fruit ***	Spaghetti mit Tomatensauce und Thon, Grana Padano Gemischter Salat & Fetawürfeln *** Frucht ***
MARDI		Vol-au-vent (volaille, quenelle de veau et de porc, champignons de Paris) Riz Epinards étuvés *** Yaourt aux fruits ***	Pasteten (Geflügel, Nocken mit Kalb und Schwein, champignons de Paris) Reis gedünsteter Spinat *** Fruchtjoghurt ***
MERCREDI			
JEUDI		Emincé de porc à l'estragon Spirales Haricots Coco *** Fruit ***	Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon Teigwaren Coco Bohnen *** Frucht
VENDREDI		Rösti aux légumes fribourgeois (Julienne de légumes, vacherin Fribourgeois) Salade de tomates *** Blanc battu aux poires pochées ***	Vegetarische freiburgischer Rösti (Gemüsestreifen, Vacherin) Tomatensalat *** Blanc Battu mit pochierten Birnen ***

LES MENUS

HÔPITAL SPITAL DALER

Semaine du 28 sept. au 2 octobre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Dos de cabillaud poché à la ciboulette Riz Pilaf Brocolis vapeur *** Fruit ***	Pochiertes Kabeljau-Rückenfilet mit Schnittlauch Pilaw Reis Gedämpfter Brokkoli *** Frucht ***
MARDI		Piccata de dinde maison au four , pâtes Petits pois, paysanne de légumes *** Bircher ***	Hausgemachtes Truthahn-Piccata aus dem Ofen, Teigwaren, Erbsen, Gemüsewürfel *** Bircher ***
MERCREDI			
JEUDI		Bœuf bouilli, pommes de terre fermière Haricots verts étuvés *** Fruit ***	Gekochtes Rindfleisch, Bauernkartoffeln, gedünstete grüne Bohnen *** Frucht ***
VENDREDI		Pizza Hawaï (tomate, jambon, ananas, mozzarella) Salade de légumes râpés *** Séré aux fruits ***	Pizza Hawaï (Tomate, Schinken, Ananas, Mozzarella) Salat aus geraffeltem Gemüse *** Früchtequark ***

LES MENUS

Semaine du 5 au 9 octobre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Potée de lentilles aux légumes Saucisse de Vienne Salade en feuilles *** Fruit ***	Linseneintopf mit Gemüse Wienerwürstchen Blattsalat *** Frucht ***
MARDI		Couscous aux aiguillettes de filet de canard (Légumes, pois chiches) *** Yaourt arôme ***	Couscous mit Entenfiletstreifen (Gemüse, Kichererbsen) *** Aromajoghurt ***
MERCREDI			
JEUDI		Emincé de volaille à la crème Riz Créole Carottes Vichy *** Crème dessert ***	Geflügelgeschnetzeltes mit Rahmsauce Kreolischer Reis Vichy-Karotten *** Dessertcreme ***
VENDREDI		Escalope de porc sautée Sauce tomate Pâtes Jardinière de légumes *** Fruit ***	Gebratenes Schweineschnitzel Tomatensauce Teigwaren Gemischtes Gemüse *** Frucht ***

LES MENUS

Semaine du 12 au 16 octobre 2020

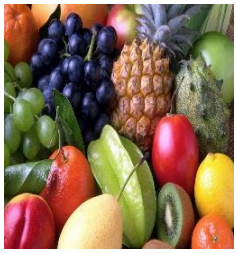
Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Steak haché de bœuf Sauce barbecue Pommes de terre grenaille rôties au four Râpé de choux de Bruxelles *** Fruit ***	Rindshacksteak Barbecuesauce Ofenkartoffeln Geraspelter Rosenkohl *** Frucht ***
MARDI		Tortellini « 4 fromages » Sauce crème au basilic Grana Padano Salade verte *** Bircher ***	Tortellini «4 Käse» Basilikumrahmsauce Grana Padano Grüner Salat *** Bircher ***
MERCREDI			
JEUDI		Ragoût de lapin à la moutarde Pâtes Haricots verts aux fines herbes *** Fruit ***	Kaninchenragoût an Senfsauce Teigwaren Grüne Bohnen mit Kräutern *** Frucht ***
VENDREDI		Riz Casimir (émincé de veau au curry, riz, compote de fruits) Epinards étuvés *** Séré aux fruits ***	Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, Reis, Früchtemischung) Gedünsteter Spinat *** Früchtequark ***

LES MENUS

Semaine du 2 au 6 novembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Penne au saumon et safran Brocolis vapeur *** Fruit ***	Penne mit Lachs-Safran-Sauce Gedämpfter Brokkoli *** Frucht ***
MARDI		Potage à l'orge perlé et légumes Quiche Lorraine Salade verte *** Compote de fruits sans sucre ajouté ***	Graupensuppe mit Gemüse Quiche Lorraine Grüner Salat *** Früchtekompott (ohne zusätzlichen Zucker) ***
MERCREDI			
JEUDI		Escalope de dinde sautée à l'estragon Polenta Chou-fleur *** Séré aux fruits ***	Gebratenes Truthahnschnitzel mit Estragon Polenta Blumenkohl *** Früchtequark ***
VENDREDI		Raviolis farcis aux champignons et aubergines Sauce tomate Grana Padano Salade verte et céleri *** Fruit ***	Ravioli mit Pilzen-Auberginen-Füllung Tomatensauce Grana Padano Grüner Salat mit Sellerie *** Frucht ***

LES MENUS

Semaine du 9 au 13 novembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Choucroute Haricots verts braisés Jambon d'épaule fumé tzigane Pommes de terre nature *** Yaourt arôme ***	Sauerkraut und grüne Bohnen Geräucherter Zigeuner-Vorderschinken Kartoffeln « nature » *** Aromajoghurt ***
MARDI		Macaronis des Alpes Compote de pommes Salade verte *** Fruit ***	Älplermagronen Apfelmus Grüner Salat *** Frucht ***
MERCREDI			
JEUDI		Pizza Prosciuto (tomate, jambon d'épaule, mozzarella) Salade verte et racines rouges *** Fruit ***	Pizza Prosciutto (Tomaten, Vorderschinken, Mozzarella) Grüner Salat mit Randen *** Frucht ***
VENDREDI		Paupiette de bœuf et porc, sauce brune Pommes de terre purée Carottes Vichy *** Yaourt aux fruits ***	Schweine- und Rindfleisch Paupiette, braune Sauce Kartoffelstock Vichy Karotten *** Fruchtjoghurt ***

LES MENUS

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Sauté de veau Pâtes Macédoine de légumes *** Fruit ***	Gebratenes Kalbfleisch Teigwaren Gemischtes Gemüse *** Frucht ***
MARDI		Filet de cabillaud poché sauce moutarde en grains Riz Pilaf Bouquet de brocolis *** Crème dessert ***	Pochiertes Kabeljaufilet Körnige Senfsauce Pilaw Reis Brokkoli *** Dessertcreme ***
MERCREDI			
JEUDI		Rissole à la viande pur boeuf Haricots verts étuvés *** Fruit ***	Blätterteigtaschen mit reiner Rindfleischfüllung Gedünstete grüne Bohnen *** Frucht ***
VENDREDI		Riz façon Nasi Goreng (émincé de poulet, jambon, champignons chinois, sauce soja) Julienne de légumes sautés aux germes de soja *** Fruit ***	Nasi Goreng Reis (Pouletgeschnetzeltes, Schinken, chinesische Pilze, Sojasauce) Gebratenes Juliennegemüse mit Sojasprossen *** Frucht ***

LES MENUS

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Hachis Parmentier aux carottes Salade de concombre jardinière *** Fruit ***	« Hachis Parmentier » mit Karotten Gurkensalat *** Frucht ***
MARDI		Emincé de porc au paprika Semoule de blé Bouquet de chou-fleur *** Bircher ***	Schweinegeschnetzeltes mit Peperoni-Rahm-Sauce Weizengriess Blumenkohl *** Bircher ***
MERCREDI			
JEUDI		Cœur farci à l'italienne (courgettes, olives, tomates) Sauce tomate, Grana Padano Salade mêlée *** Fruit ***	Herzen mit italienischer Füllung (Zucchini, Oliven, Tomaten) Tomaten Sauce Grana Padano Gemischter Salat *** Frucht ***
VENDREDI		Filet de cabillaud en panure croustillante au four, citron Sauce tartare au séré Pommes de terre nature Ratatouille *** Yaourt arôme ***	Paniertes Kabeljaufilet im Ofen gebacken, Zitrone Tartar-Quark-Sauce Kartoffeln « nature » Ratatouille *** Aromajoghurt ***

LES MENUS

HÔPITAL SPITAL DALER

Fourchette verte

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Penne complètes all'arrabbiata (Sauce tomate, poivrons, oignons, ail), Grana Padano Salade verte aux cubes de Mozzarella *** Yaourt aux fruits ***	Vollkorn-Penne all'arrabbiata (Tomatensauce, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch) und Grana Padano Grüner Salat mit kleinen Mozzarella Würfeln *** Fruchtjoghurt ***
MARDI		Sauté de boeuf au romarin Polenta Epinards *** Fruit ***	Rindssgeschnetzeltes mit Rosmarin, Polenta Blatspinat *** Frucht ***
MERCREDI			
JEUDI		Gratin de chou-fleur, pommes-de-terre et jambon d'épaule Salade verte *** Fruit ***	Blumenkohlgratin, Kartoffeln, Schinken Grüner Salat *** Frucht ***
VENDREDI		Coeur de filet de colin rôti au four, sauce poisson aux fines herbes Riz Créole Jardinière de légumes *** Biscôme ***	Seelachsfilet im Ofen gebacken, Kräutersauce Kreolen Reis Gemischtes Gemüse *** Lebkuchen ***

LES MENUS

Semaine du 7 au 11 décembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Pizza Margherita et jambon Salade verte *** Fruit ***	Schinken-Pizza Grüner Salat *** Frucht ***
MARDI		Escalope de saumon rôtie au four, sauce froide au curry et séré Pommes de terre nature Salade de fenouil cuite aux graines de pavot *** Crème dessert ***	Lachschnitzel im Ofen gebacken Kalte Quark- und Currysauce Natur Kartoffeln Gekochtes Fenchelsalat mit Mohnsamen *** Dessertcreme ***
MERCREDI			
JEUDI		Spätzli maison jardinière aux légumes et champignons Salade d'endives aux cubes d'Emmental *** Fruit ***	Hausgemachte Spätzli-mit Gemüse und Champignons Endivien Blattsalat mit Emmentaler-Würfel *** Frucht ***
VENDREDI		Raviolis farcis au Pesto, sauce tomate, Grana Padano Salade verte, carottes et céleri *** Séré aux fruits ***	Raviolis mit Pesto gefüllt, Tomatensauce, Grana Padano Blattsalat mit Karotten und Sellerie *** Fruchtquark ***

LES MENUS

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

Les plats principaux sont contrôlés par Mme Simone Reber, diététicienne diplômée. Ils respectent les critères d'une alimentation saine et équilibrée.

		Menu principal	Hauptmenü
LUNDI		Jambon d'épaule tzigane, sauce Madère Purée de pommes de terre Choux-rouges *** Fruit ***	Zigeuner-Vorderschinken mit Madeirasauce Kartoffelstock Rotkraut *** Frucht ***
MARDI		Rigatoni à la Bolognese pur bœuf Grana Padano Salade mêlée *** Fruit ***	Rigatoni mit reiner Rinderbolognese Grana Padano Gemischter Salat *** Frucht ***
MERCREDI			
JEUDI		Potée de lentilles aux légumes Saucisse de Vienne Salade verte *** Séré aux fruits ***	Linseneintopf mit Gemüse Wienerwürstchen Grüner Salat *** Fruchtquark ***
VENDREDI		**<u>Menu de fête</u>** **Escalope de dinde sautée aux marrons** **Pommes de terre croquette « maison »** **Haricots verts braisés** *** **Fruit** *** **Goûter :** **Bûche de Noël maison**	**<u>Festtagsmenü</u>** **Gebratenes Trutenschnitzel mit Maronen** **Hausgemachte Kartoffelkroketten** **Geschmorte grüne Bohnen** *** **Frucht** *** **Zvieri :** **Hausgemachter Bûche de Noël**