

Word Amends for April 2019

Steamplicity Lunch & Supper French Menu

Déjeuner Steamplicity et menu du soir

For details of ingredients and allergens in all our dishes, please ask a member of the team.

Pour en savoir plus sur les ingrédients et les allergènes de tous nos plats, adressez-vous à un membre de l'équipe

Starters

Entrées

Soup of the Day

Potage du jour

White or Brown Roll and spread on request

Pain blanc ou complet, et, margarine sur demande

Fruit Juice

Jus de fruit

Main Courses

Plats principaux

NB – Fish dishes may contain small bones

NOTA: - Les plats de poisson peuvent contenir de petites arrêtes

Steamed Salmon in Hollandaise Sauce with boiled potatoes and mixed green vegetables

Saumon à la vapeur à la sauce hollandaise et pommes de terre à l'eau et mélange de légumes verts

Fish and Chips with Peas

Poisson et frites avec petits pois

Fish Fingers and Chips with broccoli

Poissons panés et frites et brocolis

Steamed Fish Mornay— served with sweet potato mash

Poisson à la vapeur, sauce Mornay, accompagné d'une purée de patates douces

Minced Beef and Onion Pie served with mashed potato and mushy peas

Tourte à la viande hachée de bœuf et à l'oignon, servie avec de la purée de pommes de terre et de pois

Cottage Pie served with carrots

Hachis Parmentier servi avec des carottes

Beef Casserole & Dumpling

Ragoût de bœuf et boulettes de pâte

Savoury Minced Lamb served with Boiled Potatoes and Carrots

Savoureuse viande hachée d'agneau avec des pommes de terre à l'eau, et carottes

Minced Lamb Curry Minced lamb and potato in a mildly spiced curry sauce, served with steamed rice

Curry d'agneau haché Agneau haché et pommes de terre dans une sauce au curry peu épicée, servi avec du riz à la vapeur

Roast Chicken Vegetable Medley and Roast Potatoes

Poulet rôti jardinière de légumes et pommes de terre au four

Chicken Tomato and Mascarpone Cheese Pasta

Pâtes au poulet et à la tomate, et au mascarpone

Chicken Goujons and Potato Wedges

Bâtonnets au poulet et pommes de terre en quartiers

Chicken Tikka Masala and Rice

Poulet Tikka Masala et riz

All Day Brunch - Cumberland sausage, Bacon, Mini omelette, Baked beans, Tomato and Hash

Brown

Brunch toute la journée – Saucisse Cumberland, bacon, mini-omelette, haricots blancs à la sauce tomate et beignets de pommes de terre

Sausage and Mash with gravy and peas

Purée et saucisse avec sauce et petits pois

Cheese and Tomato Pasta Optional side salad on request

Pâtes au fromage et à la tomate et accompagnement de salade facultatif

Mild Coconut and Lentil Curry (Vegan) with butternut squash, chickpeas and served with steamed yellow rice

Curry de lentilles à la noix de coco peu piquant (végétalien), purée de courge, pois chiches, servi avec du riz jaune à la vapeur

Spring Vegetable Risotto with soya beans and garden peas

Risotto de légumes de printemps avec du soja et des petits pois

Vegetarian « meatballs » with roast potatoes, carrots and broccoli (vegan)

« Boulettes de viande » végétariennes avec des pommes de terre au four, des carottes et des brocolis (végétalien)

Macaroni Cheese Optional side salad on request

Macaronis gratinés au fromage, accompagnés d'une salade sur demande (facultative)

Vegetarian Bean Chilli

Chili aux haricots végétarien

Cheese and Tomato Omelette with chips and baked beans

Omelette au fromage et à la tomate et frites et haricots blancs à la sauce tomate

Plain Omelette, boiled potatoes and garden peas

Omelette, pommes de terre à l'eau et petits pois

Small, Simple and Light Selection

Petite sélection, simple et légère

These special dietary meals that are served without vegetables offer a plainer, smaller and lighter meal option

Ces plats spéciaux et diététiques, servis sans légumes vous offrent des mets plus naturels, moins copieux et plus légers.

Small meal Beef Casserole and a Dumpling

Petite assiette de ragoût avec des boulettes de pâte

Small meal Cauliflower and Broccoli Cheese

Petite assiette de chou-fleur et brocolis au fromage

Small meal Pasta Bolognese

Petite assiette de pâtes à la bolognaise

'Meal Soups' – served with a bread roll for a lighter alternative to a main meal

Soupes-repas, servies avec du pain pour une alternative légère à un repas complet

Cream of Tomato Soup

Velouté à la tomate

Cream of Chicken Soup

Velouté au poulet

Jacket Potato with a choice of fillings:

Pomme de terre en papillote avec un choix d'accompagnements :

Cheddar Cheese

Fromage Cheddar

Plain Tuna or

Thon simple ou

Tuna Mayonnaise

Thon mayonnaise

Baked Beans

Haricots blancs à la sauce tomate

Salads and Sandwiches

Salades et sandwiches

Chicken Salad

Salade de poulet

Greek Salad

Salade grecque

Tuna Salad

Salade de thon

Egg Salad

Salade aux œufs

Cheddar Cheese Salad

Salade au fromage Cheddar

Tuna Mayonnaise Sandwich

Sandwich thon mayonnaise

Ham Cheddar and Pickle Sandwich

Sandwich au cheddar, jambon et pickle

Egg Mayonnaise and Cress Sandwich

Sandwich aux œufs avec mayonnaise et cresson

Plain Cheese Sandwich
Sandwich au fromage simple
Plain Ham Sandwich
Sandwich au jambon simple
Houmous and Carrot Salad Wrap (vegan)
Houmous et wrap à la salade de carottes (végétalien)
Chicken and Lettuce Sandwich with Mayonnaise
Sandwich au poulet et à la laitue à la mayonnaise
Desserts – hot desserts served with custard
Desserts - desserts chauds servis avec de la crème anglaise
Chocolate Sponge
Génoise au chocolat
Steamed Raspberry Jam Sponge
Pudding cuit à la vapeur et confiture de framboise avec crème anglaise
Apple Crumble
Crumble aux pommes avec crème anglaise
Sticky Toffee and Date Pudding
Dessert aux dates et au caramel
Apple and Raisin Sponge
Génoise à la pomme et aux raisins secs
Rhubarb and Apple Crumble
Crumble aux pommes et à la rhubarbe
Fresh fruit – apple, banana or orange
Fruit frais – pomme, banane ou orange
Tinned fruit – peach slices, pears or fruit cocktail
Fruit en conserve – quartiers de pêche, poire ou cocktail de fruits
Ambrosia Rice Pudding hot or cold
Riz au lait d'ambrosie chaud ou froid
Low Fat Ambrosia Rice Pudding hot or cold
Riz au lait d'ambrosie à faible teneur en matière grasse chaud ou froid
Traditional English Trifle
Diplomate anglais traditionnel

Jelly or Sugar Free Jelly

Gelée ou gelée sans sucre

Fruit Yoghurt or Diet Fruit Yoghurt

Yaourt aux fruits ou yaourt aux fruits basses calories

Ambrosia Chocolate Custard Pot

Crème anglaise au chocolat Ambrosia

Ambrosia Vanilla Custard Pot

Crème anglaise à la vanille Ambrosia

Cheese and Biscuits

Fromage et biscuits

Ice Cream (where available)

Glace (selon les disponibilités)

Although dishes do not contain nuts in the ingredients, we cannot guarantee that traces of nuts may not be present. Please ask for our “Allergy Menu” or alert your nurse if you have a nut or other severe food allergy.

Bien que les plats ne contiennent pas de noix dans les ingrédients, nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces de noix. Veuillez demander notre « menu pour personnes allergiques » ou prévenez votre infirmière si vous avez une allergie sévère concernant les noix ou toute autre aliment.

If you are having difficulty finding food you can eat or if you have a food allergy or a special dietary requirement, please ask a member of the catering team about dietetic suitability.

Si vous avez des difficultés à trouver un plat approprié ou si vous êtes allergique ou suivez un régime alimentaire particulier, veuillez vous renseigner auprès du personnel de la restauration concernant l'alimentation qui pourrait vous convenir.