

CRÈCHE ET MAISON RELAIS TUNTANGE

Melting Pot

THE YOUTH HOSTEL'S RESTAURANT

Le menu de la semaine



MENU DU JOUR DU 06 AU 10 AOUT 2018

Lundi 06 Aout 2018

Crème de légumes(7)

Salade verte et salade tomate et coriandre

Escalope de poulet pané(label rouge)(1blé)(3)

Sauce napolitaine

Linguini (1blé)

Courgettes à l'ail

Melon

Introduction aliments : Carotte, brocoli

Soupe bébé 4 à 6 mois : Courgettes,blanc de poireau, et pommes de terre (Produit du terroir)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Courgette,blanc de poireau, pommes de terre et poulet (label rouge)(produit du terroir)

Collation 16h crèche : Donuts au chocolat(1blé)(3)(7lait)

Mardi 07 Aout 2018

Salade bettrave,salade verte et cornichon et fromage(7)

Blanquette de tofu au curry et lait de coco (3)(6)

Riz biologique sauté aux œufs (3)

Chou-rave

Crème brulée à la vanille (3)(7lait)

Introduction aliments : Carotte, maïs

Soupe bébé 4 à 6 mois : patate douce ,chou-rave et tofu (6)

Soupe bébé 7 à 12 mois : patate douce,chou-rave et tofu, navet (6)

Collation 16h crèche : Salade de fruits

Mercredi 08 Août 2018

Soupe de pommes de terre(produit du terroir)

Maïs et salade vert

Ragoût de porc au miel

Spaetzel (1blé)(3)(7lait)

Carotte aux fines herbes

Gateau à l'ananas (1blé)(3)(7lait)

Introduction aliments : Carotte,épinard

Soupe bébé 4 à 6 mois : épinard,carotte,patate douce (1blé)

Soupe bébé 7 à 12 mois : épinard, carotte, pâtes, porc (1blé) (viande du terroir)

Collation 16h crèche : Cracotte, confiture et miel (1blé)

Jeudi 09 Août 2018

Pêche farcie au thon, salade de carotte et salade verte (4)(10)

Hamburger (viande du luxembourg et produit du terroir)(1blé)(3)

Pommes grenaille

Brocoli

Glace cornet(1blé)(3)(7lait)(6)

Introduction aliments : Courgette et carotte

Soupe bébé 4 à 6 mois : Petit pois, patate douce, riz biologique

Soupe bébé 7 à 12 mois : Petit pois patate douce, blanc de poireaux et porc(viande luxembourgeoise)

Collation 16 h crèche : Fruits

Vendredi 10 Août 2018

Salade de concombre à l'aneth, salade piémontaise et salade verte (1blé)(7lait)(10)

Fillet de lieu noir (4)

Sauce à l'estragon

Gnocchi à la vapeur (1blé)(3)

Jardinière de légumes

Corbeille de fruits

Introduction aliments : Carotte, petit pois

Soupe bébé 4 à 6 mois : Courgettes, petit pois, pommes de terre

Soupe bébé 7 à 12 mois : Courgette, petit pois, pommes de terre et poisson (4)

Collation 16h crèche : Yaourt (7lait)

Pour la crèche à Tuntange tous les jours des fruits comme dessert, pour la soupe un jour sur deux.

Nous utilisons beaucoup de produits du terroir, ainsi que BIO et/ou des produits issus du commerce équitable (fairtrade).

Auberge de Jeunesse Hollenfels

2, rue du château

L-7435 Hollenfels

T. (+352) 26 27 66 500

F. (+352) 26 27 66 530

hollenfels@youthhostels.lu

www.youthhostels.lu

Allergènes :

(1) céréales contenant du gluten, (2) crustacés et produits à base de crustacés, (3) Œufs et produits à base d'œuf, (4) Poisson et produits à base de poissons, (5) Arachides et produits à base d'arachides, (6) Soja et produits à base de soja, (7) Lait et produits à base de lait, (8) Fruits à coque et produits à base de ces fruits, (9) Céleri et produits à base de céleri, (10) Moutarde et produits à base de moutarde, (11) Graines de sésame et produits à base de sésame, (12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total, (13) Lupin et produits à base de lupin, (14) Mollusques et produits à base de mollusques. Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces de ces allergènes.



BUSCHDORF



	LUNDI 06-août	MARDI 07-août	MERCREDI 08-août	JEUDI 09-août	VENDREDI 10-août
ENTREES	Feuilleté de saucisse	Toast au jambon	Salade de pommes de terre	Tranche d'Emmenthal	Tomate au thon
SALADES CRUDITES	Laitue Macédoine	Salade verte Tomates	Lollo rossa Radis rouge	Feuille de chêne Céleri râpé	Salade mixte Haricots verts
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de veau Moutarde	Hamburger de bœuf	Gratin de pâtes au jambon	Sauté de volaille	Omelette aux herbes
FECULENTS	Ebly	Pommes de terre sautées		Riz	Purée maison
LEGUMES	Brocolis	Epis de maïs	Ratatouille	Courgettes	
DESSERTS	Fromage blanc Fruits frais	Fruits	Melon	Fondant au chocolat	Glace
COLLATIONS	Céréales	Tartine Lyonner	Fruits	Tartine Nutella	Financier Fromage blanc

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Issus du commerce équitable



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH