



MENU DU JOUR DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018

Lundi 05 novembre 2018

Velouté d'épinard ,salade de courgette ,maïs(7lait)

Côtelette de porc 8Viand luxembourgeoise)

Ebly(1blé), chou-fleur

Fruits

Soupe bébé 4 à 6 mois : Épinard, courgette et patate douce

Soupe bébé 7 à 12 mois : Épinard, courgette, patate douce et porc(viande luxembourgeoise)

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

Mardi 06 novembre 2018

Menu végétarien

Iceberg, carotte et concombre

Cannelloni farci à la ricotta et épinard(1blé)(7lait)

Sauce provençale

Gâteau maison(1blé)(3)(7lait)

Soupe bébé 4 à 6 mois : Carotte, navet, pommes de terre(produit du terroir)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Carotte, navet, pommes de terre et tomate(produit du terroir)

Collation 16 h crèche : Yaourt luxlait(7lait)

Mercredi 07 novembre 2018

Soupe de petits pois

Salade d'haricot vert et céleri(9)

Riz cantonnais(3)

Brunoise de légumes

Yaourt luxlait(7lait)

Soupe bébé 4 à 6 mois : Brocoli, potiron, riz

Soupe bébé 7 à 12 mois : Brocoli, potiron, œuf et riz (3)

Collation 16 h crèche : Ananas au caramel(7beurre)

Jeudi 08 novembre 2018

Salade de tomate, salade niçoise et salade verte⁽³⁾⁽⁴⁾

Poisson pané^{(1blé)(3)(4)}

Purée de pomme de terre^(7lait)

Carottes vichy^(7beurre)

Flan vanille^(7lait)

Soupe bébé de 4 à 6 mois. Haricot vert maïs et pomme de terre

Soupe bébé 7 à 12 mois : Haricot vert, maïs, pommes de terre et poisson⁽⁴⁾

Collation 16 h crèche : Tarte aux fruits de saison^{(1blé)(3)(7lait)}

Vendredi 09 novembre 2018

Velouté de carotte, salade de betteraves et salade de champignons^(7lait)

Poitrine de veau farcie (produit du terroir) (viande luxembourgeoise)^(1blé)

Pommes au four (produit du terroir)

Haricot vert

Fruits

Soupe bébé 4 à 6 mois : Fenouil, courgette et patate douce

Soupe bébé 7 à 12 mois : Fenouil, courgette et patates douces et porc

Collation 16 h crèche : Bananes

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.

LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE 45



BUSCHDORF	LUNDI 05-nov	MARDI 06-nov	MERCREDI 07-nov	JEUDI 08-nov	VENDREDI 09-nov
ENTREES	Feuilleté au fromage	Potage Parmentier	Salade de pommes de terre	Crème de céleri	Dip's de légumes
SALADES CRUDITES	Lollo verte Chou-fleur Mimosa	Salade verte Poivrons	Iceberg Maïs	Salade verte Carottes râpées	Salade frisée Lardons et croutons
PLAT PRINCIPAL	Œufs gratinés Sauce Aurore	Poitrine de poulet Crème champignons	Ravioli au fromage	Gyros de dinde	Dos de cabillaud pané Sauce rémoulade
FECULENTS	Penne	Pommes de terre sautées	Sauce tomates cerises et basilic	Potatoes	Tagliatelle
LEGUMES	Epinards	Carottes au beurre		Chou blanc	Petits pois
DESSERTS	Quatre-quarts	Fruits	Salade de fruits	Quatre-quarts Fromage blanc	Mousse au chocolat
COLLATIONS	Fruits	Tartine Jambon cru	Fruits	Tartine Confiture	Fruits

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