



## MENU DU JOUR DU 03 AU 07 JUILLET 2018

---

### Lundi 3 décembre 2018

#### Menu végétarien

Soupe de légumes

Tomate mozzarella, salade verte<sup>(7lait)</sup>

Potée à l'italienne, riz

Corbeille de fruits

**Soupe bébé de 4 à 6 mois** : Epinard, carotte, pommes de terre (produit du terroir)

**Soupe bébé de 7 à 12 mois** : Epinard, carotte, pommes de terre (produit du terroir)

**Collation 16 h crèche** : Fruits

### Mardi 4 décembre 2018

Salade verte, carotte râpée, salade de quinoa

Œuf biologique luxembourgeois gratiné à la provençale (3) <sup>(7lait)</sup>

Pommes de terre vapeur (produit du terroir)

Clafoutis aux pommes <sup>(1blé)(3)(7lait)</sup>

**Soupe bébé de 4 à 6 mois** : Fenouil, céréale, aubergine <sup>(1blé)</sup>

**Soupe bébé de 7 à 12 mois** : Fenouil, œuf bio/lux, céréale, aubergine, <sup>(1blé)(3)</sup>

**Collation 16 h crèche** : Tarte aux poires <sup>(1blé)(3)(7lait)</sup>

### Mercredi 5 décembre 2018

Soupe de potiron

Maïs, féta, salade iceberg

Émincé de volaille sauce champignons <sup>(7lait)</sup>

Ebly<sup>(1blé)</sup>

Mirepoix de légumes

Surprise du St Nicolas<sup>(1blé)(3)(6)</sup>

**Soupe bébé de 4 à 6 mois** : Patate douce, poireau, courgette

**Soupe bébé de 7 à 12 mois** : Patate douce, poireau, poisson <sup>(4)</sup>

**Collation 16 h crèche** : Fromage blanc au miel(luxembourgeois) <sup>(7lait)</sup>

## **Jeudi 6 décembre 2018**

Céleri aux pommes, lolo rouge et betterave (9)

Poisson pané façon burger(1blé)(3)(4)

Tagliatelle (1blé)

Courgette à l'ail

Mousse au chocolat(7lait) (6)

**Soupe bébé de 4 à 6 mois** : Brocolis, salsifis, pommes de terre (produit du terroir)

**Soupe bébé de 7 à 12 mois** : Brocolis, salsifis, pomme de terre, volaille

**Collation 16 h crèche** : Pomme caramélisée(7lait)

## **Vendredi 7 décembre 2018**

Soupe à l'oignon, salade de champignon, salade verte

Spaghetti bolognaise (viande luxembourgeoise) (1blé)

Carotte braisé

Yaourt luxait aux fruits (7lait)

**Soupe bébé de 4 à 6 mois** : Tomate, choux fleur, pâte (1blé)

**Soupe bébé de 7 à 12 mois** : Tomate, choux fleur, pâte et bœuf (produit du terroir) (1blé)

**Collation 16 h crèche** : Mousse à la banane (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](mailto:hollenfels@youthhostels.lu)

[www.youthhostels.lu](http://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 SO 2 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 49



### BUSCHDORF

	LUNDI 03-déc	MARDI 04-déc	MERCREDI 05-déc	JEUDI 06-déc	VENDREDI 07-déc
<b>ENTREES</b>	Toast au chèvre	Potage aux poireaux	Salade de pâtes	Menu de Saint Nicolas  Buffet de crudités ***  Ragoût de bœuf  Spaetzle  Choux rouges aux pommes  ***  Tiramisu au pain d'épices  Boxenmanncher	Croque-monsieur
<b>SALADES CRUDITES</b>	Laitue Poivrons	Batavia Tomates cerises	Lollo rossa Macédoine		Mâche Concombres
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Quiche au fromage	Emincé de dinde aux oignons	Spaghetti  Bolognaise		Dos de saumon Sauce citron-ciboulette
<b>FECULENTS</b>		Gratin dauphinois			Semoule
<b>LEGUMES</b>	Salade verte	Epinards			Carottes
<b>DESSERTS</b>	Yaourt	Fruits	Salade de fruits		Fruits
<b>COLLATIONS</b>	Bolo de arroz Yaourt aux fruits	Tartine Jambon cru	Fruits	Tartine Gouda	Céréales

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

NUDELFABRIK  
FROM SWITZERLAND - MADE IN LUXEMBOURG



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH