



MENU DU JOUR DU 07 AU 11 JANVIER 2019

Lundi 7 janvier 2019

Crème de tomate

Céleri, concombre (9)

Ragoût de bœuf (produit du terroir)

Carotte, spätzle (1blé)(3)(7lait)

Galette des rois (1blé)(3)(5)(7lait)(8amande)

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Carotte, céréale, poireaux (1blé)

Soupe bébé de 7 à 12 mois : Carotte, céréale, poireaux, bœuf (produit du terroir) (1blé)

Collation 16 h crèche : Yaourt aux fruits luxait(7lait)

Mardi 8 janvier 2019

Menu végétarien

Salade de pommes de terre, maïs et trévisse(3)(produit du terroir)

Gnocchis au pistou et champignons en gratin (sauce tomate) (1blé) (3) (7lait) (8)

Pain perdu(1blé)(3)(7lait)

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Pâte, tomate, champignon (1blé)

Soupe bébé de 7 à 12 mois : Pate, tomate, champignon, œuf (3)(1blé)

Collation 16 h crèche : Ananas caramélisé

Mercredi 9 janvier 2019

Velouté de carotte

Olive et salade verte

Chili con carne (viande du terroir)

Riz biologique fairtrade

Fruits

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Haricot rouge, maïs, pommes de terre (produit du terroir)

Soupe bébé de 7 à 12 mois : Haricot rouge, maïs, pommes de terre, bœuf (produit du terroir)

Collation 16 h crèche : Fruits

Jeudi 10 janvier 2019

Salade piémontaise, salade iceberg et tomate^(7lait)

Escalope de porc pané sauce grand-mère ^{(1blé)(3)(7lait)}

Quinoa, petit pois (produit du terroir)

Gâteau maison ^{(1blé)(3)(7lait)}

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Pommes de terre, petit pois, carotte (produit du terroir)

Soupe bébé de 7 à 12 mois : Pommes de terre, petit pois, carotte, porc (produit luxembourgeois)
(produit du terroir)

Collation 16 h crèche : Gâteau maison^{(1blé) (3) (7lait)}

Vendredi 11 janvier 2019

Soupe de légumes

Salade de pâtes aux petits légumes, betterave (produit du terroir)^(1blé)

Omelette aux fines herbes (biologique luxembourgeois) ^{(3)(7lait)}

Pommes de terre en robe des champs, jardinière de légumes

Mousse au chocolat maison ^{(7lait)(6)(3)}

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Quinoa, carotte, haricot vert

Soupe bébé de 4 à 12 mois : Quinoa, carotte, haricot vert, Œuf ⁽³⁾ (biologique luxembourgeois)

Collation 16 h crèche : Mousse au chocolat ^{(7lait)(6)(3)}

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 2



BUSCHDORF



	LUNDI 07-janv	MARDI 08-janv	MERCREDI 09-janv	JEUDI 10-janv	VENDREDI 11-janv
ENTREES	Salade de pommes de terre au lard	Velouté de légumes	Salade Vosgienne	Soupe de brocolis	Tarte à l'oignon
SALADES CRUDITES	Iceberg Betterave	Salade verte Carottes	Scarole Céleri	Salade méli mélo Haricots verts	Lollo Poireaux
PLAT PRINCIPAL	Risotto au parmesan sauce champignons	Ragoût de bœuf bourguignon	Spaghettis Sauce Bolognaise	Emincé de veau	Gratin de poissons
FECULENTS		Pomme de terre persillées		Purée maison	Ebly
LEGUMES		Courgettes		Compoté de chou	Brocoli
DESSERTS	Fruits	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Dés d'ananas	Quatre-quarts aux pommes
COLLATIONS	Céréales	Tartine salami de dinde	Madeleine Yaourt aux fruits	Tartine au Nutella	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 de l'agriculture biologique



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Porc Marque nationale



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



NUDELFABRIK