



MENU DU JOUR DU 14 AU 18 JANVIER 2019

Lundi 14 janvier 2019

Soupe de courgette

Salade de champignons et iceberg⁽¹²⁾

Dinde au citron

Jardinière de petits légumes et oignons confit⁽⁹⁾

Riz pilaf

Corbeille de fruits

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 (produit du terroir) et volaille

Collation 16h crèche : Fromage au miel^(7lait)

Mardi 15 janvier 2019

Sushy aux légumes, salade verte et concombre mariné aux herbes^{(7lait)(10)(12)}

Filet de collin aux agrumes⁽⁴⁾

Courgette

Ecrasé de pommes de terre (produit du terroir)

Ile flottante^{(3)(7lait)}

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

Soupe bébé 7 à 12 mois: patate douce, courgette carotte et poisson⁽⁴⁾

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

Mercredi 16 janvier 2019

Soupe de poireau, salade de carotte et salade vert

Raviolis à la viande^{(1blé)(7lait)}

Sauce tomate

Carotte aux fines herbes

Gâteau maison^{(1blé)(3)(7lait)}

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

Soupe bébé 7 à 12 mois : Epinard, carotte, pâtes, boeuf ^(1blé)(produit du terroir)

Collation 16h crèche : Salade de fruits

Jeudi 17 janvier 2019

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

Emincé de porc au curry et lait de coco

Ebly(1blé)

Brocoli

Tiramissu aux fruits rouges(1blé)(3)(7lait)

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

Soupe bébé 7 à 12 mois : Brocoli, patate douce, blanc de poireau et porc(viande luxembourgeoise)

Collation 16 h crèche : Flan caramel(3)(7lait)

Vendredi 18 janvier 2019

Menu végétarien

Soupe de brocoli, pousse de soja(6) et salade verte

Œufs sauce Mornay (3)(7lait)

Purée de petit pois

Pommes de terre au four(produit du terroir)

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

Soupe bébé 7 à 12 mois : Courgette, petit pois, pommes de terre(produit du terroir) et œuf bio/luxembourgeois(3)

Collation 16h 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 3



BUSCHDORF

	LUNDI 14-janv	MARDI 15-janv	MERCREDI 16-janv	JEUDI 17-janv	VENDREDI 18-janv
ENTREES	Pizza baguette	Crème de tomate	Jambon macédoine	Soupe de carottes	Salade grecque
SALADES CRUDITES	Feuille de chêne Tomate	Salade verte Poivrons	Lolo verte Carottes râpées	Iceberg Céleri râpé	Mâche Betteraves râpées
PLAT PRINCIPAL	Omelette au fromage	Rôti de bœuf sauce madère	Tortelloni à la volaille	Pizza au jambon	Nuggets de poisson sauce rémoulade
FECULENTS	et pommes de terre	Pomme Grand-mère			Tagliatelle
LEGUMES	Petit pois	Haricot vert			Courgettes
DESSERTS	Brownies	Fruits	Salade de fruits	Cake aux poires	Compote de pommes
COLLATIONS	Fruits	Tartine au jambon cuit	Céréales	Tartine à l'Emmenthal	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



NUDELFABRIK



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH