



MENU DU JOUR DU 11 AU 15 MARS 2019

Lundi 11 mars 2019

Menu végétarien

Soupe de brocoli

Concombre à l'aneth et iceberg

Chili con quorn⁽³⁾

Riz, navet au beurre noisette ^(7lait)

Corbeille de fruits

Repas bébé :

Soupe bébé 4 à 6 mois : Riz, brocoli, maïs, panais

Soupe bébé 7 à 12 mois : Riz, brocoli, maïs, panais et quorn⁽³⁾

Collation 16 h crèche : Melon

Mardi 12 mars 2019

Bouillon de légumes ABC ^(1blé)

Dipps de légumes sauce rémoulade et lolo rouge⁽³⁾⁽¹⁰⁾

Gratin d'endive et jambon (viande luxembourgeoise)^{(1blé)(3)(7lait)}

Haricot vert à l'ail et schupfnudeln^{(1blé)(3)(7lait)}

Panna cotta^(7lait)

Repas bébé :

Soupe bébé 4 à 6 mois : Tomate, carotte, haricot vert et endive

Soupe bébé 7 à 12 mois : Tomate, carotte, endive, haricot vert et jambon

Collation 16 h crèche : Fromage et raisin^(7lait)

Mercredi 13 mars 2019

Soupe de carottes

Taboulé et trévisse ^(1blé)

Pilon de poulet

Ebly et poivrons rôtis^(1blé)

Melon

Repas bébé :

Soupe bébé 4 à 6 mois : Ebly, poivron, navet et courgette^(1blé)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Ebly, poivron, courgette, navet et poulet (label rouge) ^(1blé)

Collation 16 h crèche : Compote de fruits

Jeudi 14 mars 2019

Crème de céleri (9)

Salade de pâtes, betterave et salade verte (1blé)(7lait)

Quiche au saumon fumé (1blé)(3)(4)(7lait)

Tomate provençale

Brownie maison (1blé)(3)(6)(7lait)

Repas bébé :

Soupe bébé 4 à 6 mois : Nouille, betteraves, chou-fleur, radis racine (1blé)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Nouille, betterave, chou-fleur, radis racine et poisson (1blé)(4)

Collation 16 h crèche : Gâteau maison (1blé)(3)(7beurre)

Vendredi 15 mars 2019

Soupe de légumes

Salade d'haricot et maïs

Hamburger pur boeuf, tombée d'oignons (produit du terroir)

Pommes wedges et petit pois (1blé)

Yaourts aromatisés (7lait)

Repas bébé :

Soupe bébé 4 à 6 mois : Haricot vert, céleri, butternut et pommes de terre (produit du terroir) (viande luxembourgeoise) (9)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Haricot vert, céleri, butternut, bœuf et pommes de terre (produit du terroir) (9)

Collation 16 h crèche : Pudding (3)(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.



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N° 11



BUSCHDORF	LUNDI 11.Mäe	MARDI 12.Mäe	MERCREDI 13.Mäe	JEUDI 14.Mäe	VENDREDI 15.Mäe
ENTREES	Cornet de jambon Macédoine	Potage de chou fleur	feuilleté au fromage	Soupe de tomates	Salade de poulet Balsamique
SALADE CRUDITES	Lolo rouge Carottes râpées	Salade verte Concombre	Scarole Pois chiches	Mâche Betterave râpée	Batavia Haricot vert
PLAT DU JOUR	Nuggets de poulet	Ragoût de bœuf	Lasagne de viande veau et boeuf (plat unique)	Gyros de dinde	Pizza marguerita
FECULENTS	Gnocchis	Pommes de terre nature		Potatoes sauce yaourt	
LEGUMES	Brocoli	Haricot vert		Chou blanc cru	Dips de légumes
DESSERT	Fromage blanc Coulis de framboise	Fruits	Salade de fruits	Brownies	Cake à l'orange
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	céréales	Tartine jambon cuit	Brioche confiture	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 du commerce équitable

Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH