



## MENU DU JOUR DU 15 AU 19 AVRIL 2019

---

### Lundi 15 avril 2019

Soupe d'épinard

Salade de tomate et salade verte

Lasagne bolognaise(1blé)(7lait)(viande luxembourgeoise et produit du terroir)

Fenouil aux fines herbes

Corbeille de fruits

#### Repas bébé

Soupe bébé 4 à 6 mois : Pâte,épinard, fenouil et tomate(1blé)

soupe bébé 7 à 12 mois : Pâte, fenouil,épinard, tomate et porc(1blé)(viande du Luxembourg)

Collation : Pastèque

### Mardi 16 avril 2019

Buffet de salade

Cuisses de poulet et thuringer (9)(10)

Pommes de terre rôtie(produit du terroir)

Mixte de légumes grillés

Tiramisu à la mangue (1blé)(3)(7lait)

#### Repas bébé

Soupe bébé de 4 à 6 mois : Brocoli, courgette, aubergine et pommes de terre(produits du Luxembourg)

Soupe bébé de 7 à 12 mois : Brocoli, courgette, aubergine et pommes de terre (produits du terroir)et poulet( label rouge)

Collation : Mousse aux fruits rouge(3)(7lait)

### Mercredi 17 avril 2019

Potage parmentier

Céleri aux pommes et iceberg(9)

Ragoût de bœuf (produit du terroir)

Riz biologique fairtrade

Haricot vert

Pastèque

#### Repas bébé

Soupe bébé 4 à 6 mois : Riz, céleri, carotte et haricot vert(9)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Riz, céleri, haricot vert et bœuf(produits du terroir)(9)

Collation : Beignet de coco(1blé)(3)(7lait)

## **Jeudi 18 avril 2019**

Soupe de carottes

Maïs et salade verte

Poisson du jour(4)

Pommes de terre vapeur(Produit du terroir)

Petit pois

Gâteau maison(1blé)(3)(7lait)

### **Repas bébé**

Soupe bébé 4 à 6 mois : Carotte,maïs,petit pois,brocoli et pommes de terre(produit du terroir)

Soupe bébé 7 à12 mois :Carotte,maïs,petit pois,brocoli et pommes de terre et poisson(produit du terroir)(4)

Collation : Riz au lait(7lait)

## **Vendredi 19 avril 2019 - Menu végétarien**

Soupe de courgette

Féta,olive et trévisse

Blanquette de tofu(7lait)(6)

Riz

Brocoli

Riz au lait(7lait)

### **Repas bébé**

Soupe de bébé de 4 à 6 mois :,courgette,poivron,riz et navet

Soupe bébé de 7 à 12 mois.Tofu,courgette,riz et navet

Collation : Pomme pochée

**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<sub>2</sub> 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°16



**BUSCHDORF**

	<b>LUNDI</b> 15.Abr	<b>MARDI</b> 16.Abr	<b>MERCREDI</b> 17.Abr	<b>JEUDI</b> 18.Abr	<b> VENDREDI</b> 19.Abr
<b>ENTREES</b>	Crème de petit pois	Salade de pommes de terre	Dip's de légumes	Toast Ricotta et tomates séchées	Crème de courgettes
<b>SALADE CRUDITES</b>	Batavia céleri râpés	Laitue Betteraves	Salade romaine Pois gourmands	Mesclun Tomates cerises	Feuille de chêne rouge Salade coleslow
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pizza au jambon	Steak de bœuf aux oignons	Tagliatelle à la bolognaise	Gyros de dinde et sa garniture	Filet de plie
<b>FECULENTS</b>		Ebly		Potatoes	Riz
<b>LEGUMES</b>		Epis de maïs		Chou blanc	Courgettes
<b>DESSERT</b>	Sablé breton	Fruits	Yaourt nature	Eclair au chocolat	Poire pochée Glace vanille
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Fruits	Tartine Jambon cru	Fruits	Tartine Confiture	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



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH