



## MENU DU JOUR DU 10 AU 14 JUIN 2019

---

### Lundi 10 juin 2019

Férié

### Mardi 11 juin 2019

**Entrée :**

Duo de salade (carotte, betterave), concombre, iceberg

**Plat :**

Boulette de bœuf (viande du terroir)

Fusili sauce tomate (1blé)

Poivron aux herbes

**Dessert :**

Yaourt Luxlait (7lait)

**Repas bébé**

Soupe bébé de 4 à 6 mois: Fusili, carotte, betterave et poivron (1blé)

Soupe bébé 7 à 12 mois: Fusili, carotte, betterave, poivron et boeuf (viande du terroir) (1blé)

Collation: Compote de fruits

### Mercredi 12 juin 2019

**Entrée :**

Potage paysane

Salade de tomate et feuille de chêne

**Plat :**

Poisson du jour (4)

Riz biologique fairtrade

Chou rave braisé

**Dessert :**

Tarte à la rhubarbe et fraise (1blé)(3)(7lait)

**Repas bébé :**

Soupe bébé 4 à 6 mois : Riz, chou rave, tomate et champignon

Soupe bébé 7 à 12 mois : Riz, chou rave, tomate, champignon et poisson (4)

Collation 16 h crèche : Tarte à la rhubarbe et fraise (1blé)(3)(7lait)

## **Jeudi 13 juin 2019**

### **Entrée :**

Salade piémontaise, cornichon doux et salade verte(7lait)

### **Plat :**

Cordon bleu de porc(viande luxembourgeoise)(1blé)(7lait)

Semoule (1blé)

Petit pois et carotte

Dessert :

Glace luxlait(7lait)

### **Repas bébé :**

Soupe bébé 4 à 6 mois : Semoule, macédoine de légumes(1blé)(9)

Soupe bébé 7 à 12 mois : Semoule, macédoine de légumes, porc(9) (viande luxembourgeoise)

Collation 16 h crèche : Pastèque

## **Vendredi 14 juin 2019**

### **Entrée :**

Tomate mozzarella, maïs et lolo rouge(7lait)

### **Plat :**

Grillade(poulet et saucisse au fromage) (7lait)

Pommes de terre en robe des champs(produit du terroir)

Légumes grillés(aubergine et courgette)

Dessert :

Pastèque

### **Repas bébé**

Soupe bébé 4 à 6 mois : Pommes de terre(produit du terroir)aubergine, courgette et maïs

Soupe bébé 7 à 12 mois : Pommes de terre(produit du terroir), aubergine, courgette, maïs et poulet

Collation 16 h crèche : Madeleine(1blé)(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](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°24



**BUSCHDORF**

**LUNDI**  
10-juin

**MARDI**  
11-juin

**MERCREDI**  
12-juin

**JEUDI**  
13-juin

**VENDREDI**  
14-juin

**ENTREES**

Soupe de pois cassés

Dip's de légumes

Crème de carottes

Tomates Mozzarella

**SALADE  
CRUDITES**

Lollo blonde  
Chou blanc

Batavia  
Maïs

Salade verte  
Céleri rémoulade

Iceberg  
Carotte râpées

**PLAT DU JOUR**

**F  
E  
R  
I  
E**

Hachis  
Parmentier

Lasagne  
végétarienne

Omelette à la ciboulette

Poisson pané  
Sauce rémoulade

**FECULENTS**

Boulgour

Pomme de terre  
persillées

**LEGUMES**

Salade de tomates

Petit pois

**DESSERT**

Fruits

Flan au chocolat

Cerises

Yaourt aux fruits

**CORBEILLE DE FRUITS**

**COLLATIONS**

Tartine  
Salami de dinde

Fruits

Tartine  
au Gouda

Cake aux abricots



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