



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°9



	LUNDI 25-févr	MARDI 26-févr	MERCREDI 27-févr	JEUDI 28-févr	VENDREDI 01-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Oeuf Mimosa	Potage de tomates	Menu américain Beignets d'oignons Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes *** Hamburger de steak de soja *** Chicken burger maison Potatoes Maïs *** Brownies au chocolat	Crêpe jambon fromage	Soupe aux choux
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Lasagne de légumes	Saumon grillé		Cordon bleu de quorn	Sauté de tofu au poivre doux
PLAT DU JOUR	Lasagne de bœuf			Cordon bleu de veau Crème champignons	Rôti de porc au poivre doux
FECULENTS	Salade verte	Riz basmati		Pommes de terre vapeur	Spaetzle
LEGUMES		Poireaux à la crème		Petits pois	Haricots verts
DESSERT	Fromage blanc	Buffet de fruits		Buffet de fruits	Buffet de fruits
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°9
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 25-févr	MARDI 26-févr	MERCREDI 27-févr	JEUDI 28-févr	VENDREDI 01-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Œuf Mimosa	Potage de tomates	Beignets aux oignons	 Crêpe jambon fromage	Soupe aux choux
Allergènes	3 / 10		1blé / 3	1blé / 3 / 7	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	9	9	7	9	9
VEGETARIEN	Lasagne de légumes		Hamburger de steak de soja	Cordon bleu de quorn	Sauté de tofu au poivre doux
Allergènes	1blé / 3 / 7		6	3 / 7	6 / 7
PLAT DU JOUR	Lasagne de bœuf Salade verte	Saumon grillé	Chicken burger maison	Cordon bleu de veau Crème champignons	 Rôti de porc au poivre doux
Allergènes	1blé / 3 / 7	4	1blé / 7	7 - 7	
FECULENTS		Riz basmati	Potatoes	Pommes de terre vapeur	Spaetzle
Allergènes					1blé / 3
LEGUMES		Poireaux à la crème	Maïs	Petits pois	Haricots verts
Allergènes		7			
DESSERTS	Fromage blanc	Buffet de fruits	Brownies au chocolat	Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes	7		1blé / 3 / 6 / 7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°10



	LUNDI 04-mars	MARDI 05-mars	MERCREDI 06-mars	JEUDI 07-mars	VENDREDI 08-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Menus marocain Brick de thon *** Buffet de crudités *** Couscous de légumes *** Couscous merguez et poulet *** Cornet amandes et miel	Minestrone	Mousse de poissons	Potage de légumes	Brochette de tomates cerises et boules de Mozzarella
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN		Kniddelen Sauce tomates	Nuggets de poissons Sauce rémoulade	Emincé de quorn	Pizza Margherita
PLAT DU JOUR		Kniddelen aux lardons		Emincé de bœuf	
FECULENTS		Ebly	Purée de pommes de terre		
LEGUMES		Compote de pommes	Salsifis à la tomate	Gratin de courgettes	
DESSERT		Buffet de fruits	Yaourt aux fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°10
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	04-mars	05-mars	06-mars	07-mars	08-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Brick de thon	Minestrone	Mousse de poissons	Potage de légumes	Brochette de tomates cerises et boules de Mozzarella
Allergènes	4 / 7	1blé / 9	3 / 4		7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	9	9	9	9	9
VEGETARIEN	Couscous de légumes	Kniddelen Sauce tomates		Emincé de quorn	Pizza Margherita
Allergènes	1blé / 9	1blé / 3 / 7		3 / 7	1blé / 7
PLAT DU JOUR	Couscous merguez poulet 	Kniddelen aux lardons	Nuggets de poissons Sauce rémoulade	Emincé de bœuf	
Allergènes	1blé / 9	1blé / 3 / 7 - 7	1blé / froment / 3 / 4 - 7	1blé	
FECULENTS			Ebly	Purée de pommes de terre	
Allergènes			1blé	7	
LEGUMES		Compote de pommes	Salsifis à la tomate	Gratin de courgettes	0
Allergènes				3 / 7	
DESSERTS	Cornet amandes et miel	Buffet de fruits	Yaourt aux fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes	1blé / 3 / 7 / 8 amandes		7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°11



	LUNDI 11-mars	MARDI 12-mars	MERCREDI 13-mars	JEUDI 14-mars	VENDREDI 15-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Bouillon ABC	Tomate au thon	Salade Caesar	Soupe de poissons	Menu Suisse Salade de lentilles *** Buffet de crudités *** Raclette de Genève aux petits oignons *** Raclette de Genève au jambon cru Galette de pommes de terre *** Esquimaux au petit suisse
SALADE CRUDITES	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
VEGETARIEN	Roulade d'aubergines aux petits légumes	Ragoût de tofu		Filet de colin	
PLAT DU JOUR	Steak de bœuf au beurre Maître d'hôtel	Ragoût de veau	Canneloni		
FECULENTS	Pommes de terre rôties	Croquette maison	Ricotta et épinards	Duo de riz	
LEGUMES	Haricot beurre	Poêlée de courgettes		Choux de Bruxelles	
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°11
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	15-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Bouillon ABC	Tomate au thon	Salade Caesar	Soupe de poissons	Salade de lentilles
Allergènes	1blé / 9	3 / 4 / 10	1blé	4	
SALADE CRUDITES	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7	9	9	9	9
VEGETARIEN	Roulade d'aubergines aux petits légumes	Ragoût de tofu	Canneloni Ricotta et épinards	Filet de colin	Raclette de Genève aux petits oignons
Allergènes		6 / 7	1blé / 3 / 7	4	7
PLAT DU JOUR	Steak de bœuf au beurre Maître d'hôtel	Ragoût de veau		Filet de colin au beurre blanc	Raclette de Genève au jambon cru
Allergènes	7	1blé / 7		4 - 7	7
FEULENTS	Pommes de terre rôties	Croquette maison		Duo de riz	Galette de pommes de terre
Allergènes					1blé / 3
LEGUMES	Haricot beurre	Poêlée de courgettes		Choux de Bruxelles	
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Esquimaux au petit suisse
Allergènes					7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°12



	LUNDI 18-mars	MARDI 19-mars	MERCREDI 20-mars	JEUDI 21-mars	VENDREDI 22-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Jambon Macédoine	Potage de tomates	Croquettes de crevettes grises	Bouillon de boeuf aux vermicelles	Potage de légumes
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Quorn Sauce moutarde	Bouchée de tofu	Boulette de légumes	Gratin de poissons	Canneloni de légumes
PLAT DU JOUR	Côte de porc Sauce moutarde	Bouchée à la reine	*** Boulette de bœuf Sauce tomates		Poulet basquaise
FECULENTS	Gnocchi maison	Riz	Frites Chicon	Tagliatelle maison	Pommes de terre vapeur
LEGUMES	Petits pois	Carottes	Gaufre de liège	Haricots verts	
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits		Buffet de fruits	Panna cotta
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°12
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars	22-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	 Jambon Macédoine	Potage de tomates	Croquettes de crevettes grises	Bouillon de boeuf aux vermicelles	Potage de légumes
Allergènes	3 / 10		1blé / 2	1blé / 9	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	9	7	9	9	9
VEGETARIEN	Quorn Sauce moutarde	Bouchée de tofu	Boulette de légumes	Gratin de poissons	Canneloni de légumes
Allergènes	3 - 10	1blé / 6 / 7		4 / 7	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	 Côte de porc Sauce moutarde	Bouchée à la reine	Boulette de bœuf Sauce tomate		Poulet basquaise
Allergènes	10	1blé / 3 / 7	3		
FECULENTS	Gnocchi maison	Riz		Tagliatelle maison	Pommes de terre vapeur
Allergènes	1blé / 3			1blé / 3	
LEGUMES	Petits pois	Carottes		Haricots verts	
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Gaufre de Liège	Buffet de fruits	Panna cotta
Allergènes			1blé / 3 / 7		7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°13



	LUNDI 25-mars	MARDI 26-mars	MERCREDI 27-mars	JEUDI 28-mars	VENDREDI 29-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Mini pizza	Potage Parmentier	Menu créole Samoussa créole *** Buffet de crudités *** Colombo de légumes Colombo de poulet Riz créole Mangue braisée *** Beignets de bananes au citron vert	Potage de poireaux	Aspic de bœuf
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes		Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Saucisse de légumes			Cordon bleu de quorn	
PLAT DU JOUR	Spare ribs Sauce barbecue	Spaghetti au thon		Cordon bleu de porc	Œuf sur le plat
FECULENTS	Pommes de terre au four	Salade verte		Semoule	Purée maison
LEGUMES	Poêlée de poivrons			Chou-fleur à la crème	Brocolis aux amandes
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits		Buffet de fruits	Stoffi au miel
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°13
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 25-mars	MARDI 26-mars	MERCREDI 27-mars	JEUDI 28-mars	VENDREDI 29-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Mini pizza	Potage Parmentier	Samoussa créole	Potage de poireaux	Aspic de bœuf
Allergènes	1blé / 7		6		3
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	9	7	9	9	9
VEGETARIEN	Saucisse de légumes	Spaghetti au thon Salade verte	Colombo de légumes	Cordon bleu de quorn	Œuf sur le plat
Allergènes	1blé / 6 / 7 / 9	1blé - 4 / 7		3 / 7	3
PLAT DU JOUR	 Spare ribs Sauce barbecue		Colombo de poulet	 Cordon bleu de porc	
Allergènes				7	
FECULENTS	Pommes de terre au four		Riz créole	Semoule	Purée maison
Allergènes				1blé	7
LEGUMES	Poêlée de poivrons		Mangue braisée	Chou-fleur à la crème	Brocolis aux amandes
Allergènes				7	8 amandes
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Beignet de bananes au citron vert	Buffet de fruits	Stoffi au miel
Allergènes			1blé / 3		7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°14



	LUNDI 01-avr	MARDI 02-avr	MERCREDI 03-avr	JEUDI 04-avr	VENDREDI 05-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Croque-monsieur	Velouté de légumes	Potage de carottes	Œuf dur au surimi	Toast au chèvre chaud
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Poulet Sauce Chasseur	Penne aux légumes	Risotto de quorn aux petits légumes	Bourguignon de tofu	Filet d'aiglefin
PLAT DU JOUR		Purée maison		Bourguignon de bœuf	
FECULENTS	Petits pois à la française	Penne Sauce carbonara Salade verte		Spaetzle	Carré de polenta
LEGUMES	Paris Brest				Haricots verts
DESSERT			Buffet de fruits	Yaourt aux fruits	Buffet de fruits
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°14
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01-avr	02-avr	03-avr	04-avr	05-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Croque-monsieur	Velouté de légumes	Potage de carottes	Œuf dur au surimi	Toast au chèvre chaud
Allergènes	1blé / 6 / 7			3 / 10	1blé / 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités
Allergènes	9	9	9	7	9
VEGETARIEN		Penne aux légumes	Risotto de quorn aux petits légumes	Bourguignon de tofu	Filet d'aiglefin
Allergènes		1blé	3 / 7	6 / 7	4
PLAT DU JOUR	Poulet Sauce Chasseur	 Penne Sauce carbonara Salade verte		Bourguignon de bœuf	
Allergènes		1blé - 3 / 7		1blé	
FECULENTS	Purée maison			Spaetzle	Carré de polenta
Allergènes	7			1blé / 3	7
LEGUMES	Petits pois à la française			Haricots verts	Ratatouille
Allergènes					
DESSERTS	Paris Brest	Buffet de fruits	Yaourt aux fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes	1blé / 3 / 7 / 8 amandes		7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°15



	LUNDI 08-avr	MARDI 09-avr	MERCREDI 10-avr	JEUDI 11-avr	VENDREDI 12-avr		
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		
ENTREES		Salade Grecque	Roulé de jambon Macédoine		Poireaux vinaigrette		
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités		
VEGETARIEN		Menu cuisiné par les enfants	Omelette à la tomate		Boulette de légumes	Menu cuisiné par les enfants	Dés de tofu
PLAT DU JOUR					Pommes de terre rôties	Boulette de veau	Emincé de bœuf Sauce brune
FECULENTS			Courgettes sautées			Semoule	Pommes duchesse
LEGUMES			Muffins aux pépites de chocolat			Salade verte	Poêlée de poivrons
DESSERT			CORBEILLE DE FRUITS			Buffet de fruits	Buffet de fruits
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations		

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

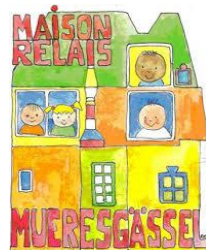
LA SEMAINE GOURMANDE N°15
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 08-avr	MARDI 09-avr	MERCREDI 10-avr	JEUDI 11-avr	VENDREDI 12-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Menu cuisiné par les enfants	Salade Grecque	 Roulé de jambon Macédoine	Menu cuisiné par les enfants	Poireaux vinaigrette
Allergènes		7	3 / 10		10
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
Allergènes		9	9		9
VEGETARIEN		Omelette à la tomate	Boulette de légumes		Dés de tofu
Allergènes		3 / 7			6
PLAT DU JOUR			Boulette de veau		Emincé de bœuf Sauce brune
Allergènes			3		1blé / 7
FECULENTS		Pommes de terre rôties	Semoule		Pommes duchesse
Allergènes			1blé		
LEGUMES		Courgettes sautées	Salade verte		Poêlée de poivrons
Allergènes					
DESSERTS		Muffins aux pépites de chocolat	Buffet de fruits		Buffet de fruits
Allergènes		1blé / 3 / 6 / 7			
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°16



	LUNDI 15-avr	MARDI 16-avr	MERCREDI 17-avr	JEUDI 18-avr	VENDREDI 19-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Chou chinois aux lardons	Tranche de fromage	Potage Parmentier	Plateau de charcuteries	Toast à la tapenade de tomates séchées
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
VEGETARIEN	Galette de légumes	Saucisse de légumes	Cordon bleu végétarien	Tofu Sauce champignons	Filet de cabillaud
PLAT DU JOUR	Escalope de porc Sauce charcutière	Gigot d'agneau		Médaille de veau Sauce champignons	
FECULENTS	Blé	Gratin de pommes de terre	Riz	Tagliatelle maison	Boulgour
LEGUMES	Brochette de légumes	Endive braisée	Haricots verts	Carottes	Poêlée de courgettes
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Crème au chocolat	Buffet de fruits	Nid de Pâques
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations

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

LA SEMAINE GOURMANDE N°16
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 15-avr	MARDI 16-avr	MERCREDI 17-avr	JEUDI 18-avr	VENDREDI 19-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Chou chinois aux lardons	Tranche de fromage	Potage Parmentier	Plateau de charcuteries	Toast à la tapenade de tomates séchées
Allergènes		7			1blé
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
Allergènes	9	9	9	9	7
VEGETARIEN	Galette de légumes	Saucisse de légumes	Cordon bleu végétarien	Tofu Sauce champignons	Filet de cabillaud
Allergènes	1blé / 3	1blé / 6 / 7 / 9	7	6 - 7	4
PLAT DU JOUR	Escalope de porc Sauce charcutière	Gigot d'agneau		Médailon de veau Sauce champignons	
Allergènes	10 / 7			7	
FECULENTS	Blé	Gratin de pommes de terre	Riz	Tagliatelle maison	Boulgour
Allergènes	1blé	7		1blé / 3	1blé
LEGUMES	Brochette de légumes	Endive braisée	Haricots verts	Carottes	Poêlée de courgettes
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Crème au chocolat	Buffet de fruits	Nid de Pâques
Allergènes			3 / 6 / 7		1blé / 3 / 6 / 7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Collations	Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques