



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°17



	LUNDI 22-avr	MARDI 23-avr	MERCREDI 24-avr	JEUDI 25-avr	VENDREDI 26-avr	
PDJ		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	
ENTREES		Chou chinois aux lardons	Menu portugais	Palmito au basilic	Toast à la tapenade de tomates séchées	
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Pastéis de bacalhau	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
VEGETARIEN	Lundi de Pâques	Galette de légumes	*** Buffet de crudités ***	Buffet de crudités	Emincé de tofu	
PLAT DU JOUR		Côte de porc Sauce charcutière	Sauté de quorn de Lisbonne	Filet de cabillaud Sauce citron	Rôti de bœuf Sauce brune	
FECULENTS		Pommes de terre sautées	Sauté de veau de Lisbonne	Riz	Fusilli	
LEGUMES		Brochette de légumes	Pommes de terre	Poêlée de courgettes	Gratin de chou-fleur	
DESSERT		Buffet de fruits	Poêlée de grelots	***	Buffet de fruits	Salade de fruits exotiques
		CORBEILLE DE FRUITS				
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°17
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 23-avr	MARDI 24-avr	MERCREDI 25-avr	JEUDI 26-avr	VENDREDI 27-avr
PDJ		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES		Chou chinois aux lardons	Pastéis de bacalhau	Palmito au basilic	Toast à la tapenade de tomates séchées
Allergènes			3 / 4	1blé	1blé
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes		*	*	*	*
VEGETARIEN		Galette de légumes	Sauté de quorn de Lisbonne		Emincé de tofu
Allergènes		3	3		1blé / 6 / 7
PLAT DU JOUR		Côte de porc Sauce charcutière	Sauté de veau de Lisbonne	Filet de cabillaud Sauce citron	Rôti de bœuf Sauce brune
Allergènes		1blé / 7 / 10		4 - 7	1blé / 7
FECULENTS		Pommes de terre sautées	Pommes de terre	Riz	Fusilli
Allergènes					1blé
LEGUMES		Brochette de légumes	Poêlée de grelots	Poêlée de courgettes	Gratin de chou-fleur
Allergènes					3 / 7
DESSERTS		Buffet de fruits	Doce de bolacha	Buffet de fruits	Salade de fruits exotiques
Allergènes			1blé / 3 / 7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS		Collations	Collations	Collations	Collations
Allergènes					

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oufs	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°18



	LUNDI 29-avr	MARDI 30-avr	MERCREDI 01-mai	JEUDI 02-mai	VENDREDI 03-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Menu thaïlandais	Velouté de potiron	F E R I E	Salade Grecque aux olives	Taboulé
SALADE CRUDITES	Soupe de crevettes thaï ***	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Buffet de crudités ***	Tarte fine de tomates et courgettes		Kebab végétarien	
PLAT DU JOUR	Satay de légumes Sauce cacahuètes ***	Quiche aux lardons		Kebab de poulet Pain pita	Bouchée de la mer
FECULENTS	Nouilles sautées			Frites	Riz
LEGUMES	Légumes thaï ***	Mesclun		Crudités	Brocolis
DESSERT	Boule de noix de coco	Buffet de fruits		Buffet de fruits	Buffet de fruits
CORBEILLE DE FRUITS					
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°18
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 29-avr	MARDI 30-avr	MERCREDI 01-mai	JEUDI 02-mai	VENDREDI 03-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Soupe de crevettes thaï	Velouté de potiron		Salade Grecque aux olives	Taboulé
Allergènes	2 / 6			7	1blé
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	*	*		*	*
VEGETARIEN	Satay de légumes Sauce cacahuètes	Tarte fine de tomates et courgettes		Kebab végétarien	
Allergènes	5	1blé / 7			
PLAT DU JOUR	Satay de poulet Sauce cacahuètes	Quiche aux lardons 		Kebab de poulet Pain pita	Bouchée de la mer
Allergènes	5	1blé / 3 / 7		1blé / 7	1blé / 3 / 4 / 7
FECULENTS	Nouilles sautées			Frites	Riz
Allergènes	1blé				
LEGUMES	Légumes thaï	Mesclun		Crudités	Brocolis
Allergènes	6				
DESSERTS	Boule de noix de coco	Buffet de fruits		Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes	3				
Corbeille de fruits					
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°19



	LUNDI 06-mai	MARDI 07-mai	MERCREDI 08-mai	JEUDI 09-mai	VENDREDI 10-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	F E R I E	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Bouillon de bœuf	Soupe de légumes	Jambon de dinde		Toast aux champignons
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes		Buffet de crudités
VEGETARIEN	Lasagne de légumes	Saumon grillé	Kniddelen aux lardons		Pizza Napolitaine
PLAT DU JOUR	Lasagne pur bœuf				
FECULENTS		Poireaux à la crème	Compote de pommes		Salade verte
LEGUMES	Crème caramel	Buffet de fruits	Buffet de fruits		Buffet de fruits
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS				
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°19
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 06-mai	MARDI 07-mai	MERCREDI 08-mai	JEUDI 09-mai	VENDREDI 10-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Bouillon de bœuf	Soupe de légumes	Jambon de dinde		Toast aux champignons
Allergènes	9				1blé / 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes		Buffet de crudités
Allergènes	*	*	7		*
VEGETARIEN	Lasagne de légumes		Kniddelen  aux lardons		Pizza Napolitaine
Allergènes	1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 7		1blé / 7
PLAT DU JOUR	Lasagne pur bœuf	Saumon grillé			
Allergènes	1blé / 3 / 7	4			
FECULENTS		Pommes de terre vapeur			
Allergènes					
LEGUMES		Poireaux à la crème	Compote de pommes		Salade verte
Allergènes		7			
DESSERTS	Crème caramel	Buffet de fruits	Buffet de fruits		Buffet de fruits
Allergènes	3 / 7				
Corbeille de fruits					
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°20



	LUNDI 13-mai	MARDI 14-mai	MERCREDI 15-mai	JEUDI 16-mai	VENDREDI 17-mai	
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	
ENTREES	Bruschetta à la tomate	Feuilleté de saucisse	Menu anglais Cake au Cheddar *** Buffet de crudités *** Fish and chips Frites *** Pudding	Bouillon ABC	Pâté de campagne maison	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	
VEGETARIEN	Canneloni Ricotta et épinards	Poêlée de légumes		Cake au Cheddar *** Buffet de crudités *** Fish and chips	Poivrons gratinés	 Côte de porc
PLAT DU JOUR		Emincé de veau aux champignons		Rôti de dinde et son jus	Sauce brune	
FECULENTS	Canneloni au quorn	Spaetzle		Frites ***	Pommes de terre rôties	Boulgour
LEGUMES		Chou braisé		Pudding	Carottes	Brocolis aux amandes
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits			Buffet de fruits	Buffet de fruits
CORBILLE 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°20
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Bruschetta à la tomate	Feuilleté de saucisse	Cake au Cheddar	Bouillon ABC	Pâté de campagne maison 
Allergènes	1blé / 7	1blé / 10	1blé / 3 / 7	1blé / 9	3
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
Allergènes	*	*	*	*	7
VEGETARIEN	Canneloni Ricotta et épinards	Poêlée de légumes		Poivrons gratinés	Filet de quorn
Allergènes	1blé / 3 / 7				3
PLAT DU JOUR	Canneloni au quorn	Emincé de veau aux champignons	Fish and chips	Rôti de dinde et son jus	Côte de porc Sauce brune 
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 4		1blé / 7
FECULENTS		Spaetzle	Frites	Pommes de terre rôties	Boulgour
Allergènes		1blé / 3			1blé
LEGUMES		Chou braisé		Carottes	Brocolis aux amandes
Allergènes					8 amandes
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Pudding	Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes			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°21



	LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Jambon de pays Melon	Tacos au guacamole	Croque-monsieur	Œuf Mimosa	Radis / beurre
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
VEGETARIEN	Cordon bleu de quorn	Chili végétarien	Poisson pané	Saucisse de légumes	Gratin de macaroni aux légumes
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde	Chili con carne	Sauce rémoulade	Knack	Gratin de macaroni au fromage
FECULENTS	Coquillettes	Riz créole	Pommes de terre nature	Salade de pommes de terre	
LEGUMES	Sauce Napolitaine		Petits pois carottes		
DESSERT	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Bâtonnets de glace
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°21
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI 20-mai	MARDI 21-mai	MERCREDI 22-mai	JEUDI 23-mai	VENDREDI 24-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Jambon de pays Melon	Tacos au guacamole	Croque-monsieur	Œuf Mimosa	Radis / beurre
Allergènes			1blé / 6 / 7	3 / 10	7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
Allergènes	*	*	*	*	7
VEGETARIEN	Cordon bleu de quorn	Chili végétarien		Saucisse de légumes	Gratin de macaroni aux légumes
Allergènes	7			1blé / 6 / 7 / 9	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde	Chili con carne	Poisson pané Sauce rémoulade	Knack	Gratin de macaroni au fromage
Allergènes			1blé / froment / 3 / 4 - 7		1blé / 3 / 7
FECULENTS	Coquillettes	Riz créole	Pommes de terre nature	Salade de pommes de terre	
Allergènes	1blé	12		3 / 10	
LEGUMES	Sauce Napolitaine		Petits pois carottes		
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Bâtonnets de glace
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°22



	LUNDI 27-mai	MARDI 28-mai	MERCREDI 29-mai	JEUDI 30-mai	VENDREDI 31-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Salade mexicaine (haricots/maïs)	Salade de pâtes	Salade de lentilles (coriandre/ lardons)	F E R I E	Menu africain
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités		Salade de cœur de palmier ***
VEGETARIEN		Escalope de légumes	Poêlée de légumes		Buffet de crudités ***
PLAT DU JOUR	Hachis parmentier de quorn	Escalope de volaille panée	Rôti de veau farci Sauce crème		Bobati
FECULENTS		Pomme au four Sauce fromage blanc	Fusilli		Biryani (riz au bœuf, œufs et légumes) ***
LEGUMES		Salade de concombres	Poêlée de légumes		Tatin à la banane épicée
DESSERT		Buffet de fruits	Buffet de fruits		Buffet de fruits
CORBEILLE DE FRUITS					
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°22
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Salade mexicaine (haricots/maïs)	Salade de pâtes	Salade de lentilles (coriandre/ lardons)		Salade de cœur de palmier
Allergènes		1blé			
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités		Buffet de crudités
Allergènes	*	7	*		*
VEGETARIEN	Hachis parmentier de quorn	Escalope de légumes	Poêlée de légumes		Pain végétarien
Allergènes	3 / 7	3			3
PLAT DU JOUR		Escalope de volaille panée	Rôti de veau farci Sauce crème		Bobati (pain de viande)
Allergènes		1blé / froment / 3	3 - 7		3
FECULENTS		Pomme au four Sauce fromage blanc	Fusilli		Biryani (riz au bœuf, œufs et légumes)
Allergènes		7	1blé		3
LEGUMES		Salade de concombres	Poêlée de légumes		
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits		Tatin à la banane épicée
Allergènes					1blé / 3
Corbeille de fruits					
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