



LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE N°23



	LUNDI 03-Jun	MARDI 04-Jun	MERCREDI 05-Jun	JEUDI 06-Jun	VENDREDI 07-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Brochette Tomates Mozzarella	Salade verte aux lardons et croutons	Menu canadien Trempeur canadienne (fromage aux légumes) *** Buffet de crudités *** Tourtière aux légumes *** Tourtière à la viande Frites gratinées au Cheddar *** Pancake au sirop d'érable	Salami	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	
VEGETARIEN	Bouchée de légumes	Cordon bleu de quorn		Colombo aux légumes	Quiche aux légumes
PLAT DU JOUR	Bouchée à la reine	Roastbeef Sauce brune		Colombo de veau	Quiche lorraine
FECULENTS	Riz	Penne complète		Purée maison	Salade verte
LEGUMES	Carottes Vichy	Céleri poêlé		Haricots verts	
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°23
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	03-Jun	04-Jun	05-Jun	06-Jun	07-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Brochette Tomates Mozzarella	Salade verte aux lardons et croutons	Trempeite canadienne	Salami	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
Allergènes	7	1blé	7		7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
Allergènes	*	*	*	*	
VEGETARIEN	Bouchée de légumes	Cordon bleu de quorn	Tourtière aux légumes	Colombo aux légumes	Quiche aux légumes
Allergènes	1blé / 3 / 7	3 / 7	1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Bouchée à la reine	Roastbeef Sauce brune	Tourtière à la viande	Colombo de veau	Quiche lorraine Salade verte
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 7
FECULENTS	Riz	Penne complète	Frites gratinées au Cheddar	Purée maison	
Allergènes		1blé	7	7	
LEGUMES	Carottes Vichy	Céleri poêlé		Haricots verts	
Allergènes	7	9			
DESSERTS	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Pancake au sirop d'érable	Buffet de fruits	Buffet de fruits
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°24



	LUNDI 10-Jun	MARDI 11-Jun	MERCREDI 12-Jun	JEUDI 13-Jun	VENDREDI 14-Jun
PDJ		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Lundi de Pentecôte	Brochette raisins Gouda	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Flammekuch	Menu américain Salade d'avocat et d'haricots rouges *** Buffet de crudités *** Hamburger de légumes *** Hamburger de bœuf (pain, tomates, cornichons, salade) Potatoes Epis de maïs *** Cookies
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités		Buffet de crudités	
VEGETARIEN		Kebab de légumes	Dos de cabillaud	Omelette au fromage	
PLAT DU JOUR		Rôti de porc Orloff	au bacon		
FECULENTS		Pommes de terre rissolées	Carré de polenta	Coquillettes	
LEGUMES		Salade romaine	Ratatouille	Courgettes	
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°24
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	10-Jun	11-Jun	12-Jun	13-Jun	14-Jun
PDJ		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES		Brochette raisins Gouda	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Flammekuch 	Salade d'avocats et d'haricots rouges
Allergènes		7	7	1blé / 7	
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes		*	*	*	*
VEGETARIEN		Kebab de légumes	Dos de cabillaud au bacon 	Omelette au fromage	Hamburger de légumes
Allergènes			4	3 / 7	1blé / 7
PLAT DU JOUR		Rôti de porc Orloff 			Hamburger de bœuf (pain, tomates, cornichons, salade)
Allergènes		7			1blé / 7
FECULENTS		Pommes de terre rissolées	Carré de polenta	Coquillettes	Potatoes
Allergènes			7	1blé	
LEGUMES		Salade romaine	Ratatouille	Courgettes	Epis de maïs
Allergènes					
DESSERTS		Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Cookies
Allergènes					1blé / 3 / 6 / 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°25



	LUNDI 17-Jun	MARDI 18-Jun	MERCREDI 19-Jun	JEUDI 20-Jun	VENDREDI 21-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Tomate aux crevettes	Crêpe au fromage	Toast au chèvre	Jambon Melon	Schmier mat Kachkéis
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's mat Geméis Waïss Kéis mat Kraider
VEGETARIEN	Poêlée de légumes	Filet de perche du Nil	Pizza Margherita	Ragoût de tofu aux champignons	Kniddelen mat Geméis
PLAT DU JOUR	Pain de viande Sauce aux oignons			Crème de poivrons	Emincé de dinde aux champignons
FECULENTS	Croquettes	Tagliatelle		Blé	
LEGUMES	Brocolis	Emincé de choux verts		Petits pois	Äppelkompott
DESSERT	Buffet de fruits	Panna cotta à la vanille	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Uebstbroschett
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°25
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	17-Jun	18-Jun	19-Jun	20-Jun	21-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Tomate aux crevettes	Crêpe au fromage	Toast au chèvre	Jambon Melon	Schmier mat Kachkéis
Allergènes	2 / 3 / 10	1blé / 3 / 7	1blé / 7		1blé - 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's mat Geméis Waïss Kéis mat Kraider
Allergènes	*	*	*	*	7
VEGETARIEN	Poêlée de légumes	Filet de perche du Nil Crème de poivrons	Pizza Margherita	Ragoût de tofu aux champignons	Kniddelen mat Geméis
Allergènes		4 - 7	1blé / 7	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Pain de viande Sauce aux oignons			Emincé de dinde aux champignons	Kniddelen mat Speck
Allergènes	3			1blé / 7	1blé / 3 / 7
FECULENTS	Croquettes	Tagliatelle		Blé	
Allergènes		1blé / 3		1blé	
LEGUMES	Brocolis	Emincé de choux verts		Petits pois	Äppelkompott
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Panna cotta à la vanille	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Uebstbroschett
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°26



	LUNDI 24-Jun	MARDI 25-Jun	MERCREDI 26-Jun	JEUDI 27-Jun	VENDREDI 28-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Menu chinois Nems de légumes *** Buffet de crudités *** Nouilles sautées aux légumes *** Nouilles sautées au poulet *** Litchi Melba	Salade de surimi	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Emmenthal	Tomate Mozzarella
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN		Chou farci aux légumes et quorn	Feuilleté de saumon	Saucisse de légumes	Lasagne de légumes
PLAT DU JOUR		Steak de bœuf Sauce Béarnaise		Filet de porc Sauce crème	
FECULENTS		Pommes de terre rôties	Riz basmati	Purée maison	Lasagne pur bœuf
LEGUMES		Poêlée de légumes	Brocolis	Panais	
DESSERT		Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Mousse au chocolat
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°26
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	24-Jun	25-Jun	26-Jun	27-Jun	28-Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Nems de légumes	Salade de surimi	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Emmenthal	Tomate Mozzarella
Allergènes	6	2 / 4	7	7	7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	*	*		*	*
VEGETARIEN	Nouilles sautées aux légumes	Chou farci aux légumes et quorn	Feuilleté de saumon	Saucisse de légumes	Lasagne de légumes
Allergènes	1blé / 6	3	1blé / 3 / 4 / 7	1blé / 6 / 7 / 9	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Nouilles sautées au poulet	Steak de bœuf Sauce Béarnaise		Filet de porc Sauce crème	Lasagne pur bœuf
Allergènes	1blé	3 / 7 / 12		7	1blé / 3 / 7
FECULENTS		Pommes de terre rôties	Riz basmati	Purée maison	
Allergènes				7	
LEGUMES		Poêlée de légumes	Brocolis	Panais	
Allergènes					
DESSERTS	Litchi Melba	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Mousse au chocolat
Allergènes	7				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°27



	LUNDI 01-Jul	MARDI 02-Jul	MERCREDI 03-Jul	JEUDI 04-Jul	VENDREDI 05-Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Abricot au thon	Cornet de jambon Macédoine	Dés de Gouda	Toast à la tapenade d'olives	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
VEGETARIEN	Cordon bleu de quorn	Œufs au plat	Filet de rascasse à la crème de citron	Escalope de légumes	Gnocchis Sauce Napolitaine Fromage râpé
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille aux cornflakes	Roastbeef		Filet mignon de porc	
FECULENTS	Penne	Gratin dauphinois	Pommes de terre nature	Ebly	
LEGUMES	Carottes en bâtonnets	Petits pois	Courgettes	Brocolis	Salade verte
DESSERT	Sorbet	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 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°27
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01-Jul	02-Jul	03-Jul	04-Jul	05-Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Abricot au thon	Cornet de jambon Macédoine 	Dés de Gouda	Toast à la tapenade d'olives	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
Allergènes	3 / 4 / 10	3 / 10	7	1blé	7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
Allergènes	*	*	*	*	
VEGETARIEN	Cordon bleu de quorn	Œufs au plat	Filet de rascasse à la crème de citron	Escalope de légumes	Gnocchis Sauce Napolitaine Fromage râpé
Allergènes	3 / 7	3 / 7	4 - 7		1blé / 3 - 7
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille aux cornflakes	Roastbeef		Filet mignon de porc 	
Allergènes	1blé / 3				
FECULENTS	Penne	Gratin dauphinois	Pommes de terre nature	Ebly	
Allergènes	1blé / 3	7		1blé	
LEGUMES	Carottes en bâtonnets	Petits pois	Courgettes	Brocolis	Salade verte
Allergènes					
DESSERTS	Sorbet	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits
Allergènes					
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°28



	LUNDI 08-Jul	MARDI 09-Jul	MERCREDI 10-Jul	JEUDI 11-Jul	VENDREDI 12-Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Radis et beurre	Brochette Tomate et Mozzarella	Cake au jambon et au fromage	Salade Grecque	Pâté provençal
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
VEGETARIEN		Steak de thon		Sauté de légumes	WRAP DE POULET
PLAT DU JOUR	Barbecue Wellems	Steak haché de bœuf	Barbecue Wellems	Emincé de porc à l'ananas	
FECULENTS	Spaghetti carbonara	Pommes duchesse	Spaghetti carbonara	Riz	
LEGUMES	Mueresgassel	Haricots verts au lard	Mueresgassel	Petits pois	
DESSERT	Buffet de fruits	Glace	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°28
MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	08-Jul	09-Jul	10-Jul	11-Jul	12-Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes					
ENTREES	Radis et beurre	Brochette Tomate et Mozzarella	Cake au jambon et au fromage 	Salade Grecque	Pâté provençal
Allergènes	7	7	1blé / 3 / 7	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	Barbecue Wellems	Steak de thon		Sauté de légumes	
Allergènes	1blé / 7	4			
PLAT DU JOUR	0	Steak haché de bœuf	Barbecue Wellems 	Emincé de porc à l'ananas 	WRAP DE POULET 
Allergènes	1blé / 7			1blé / 7	
FECULENTS	Spaghetti carbonara Mueresgässel	Pommes duchesse	Spaghetti carbonara	Riz	Spaghetti carbonara
Allergènes			1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 7
LEGUMES		Haricots verts au lard 		Petits pois	
Allergènes					
DESSERTS	Buffet de fruits	Glace	Buffet de fruits	Buffet de fruits	Buffet de fruits
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	Oeufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques