



LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 29



	LUNDI 16-juil	MARDI 17-juil	MERCREDI 18-juil	JEUDI 19-juil	VENDREDI 20-juil
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	Menu cuisiné avec les enfants Croque-monsieur au chèvre *** Buffet de crudités *** Linguini maison au pesto rouge Salade verte *** Milkshake aux fruits des bois	Rillettes de poissons	EXCURSION	Menu cuisiné avec les enfants
CRUDITES	Buffet de crudités		Buffet de crudités		Salade de pastèques à la fête *** Buffet de crudités ***
PLAT DE JOUR	Steak de bœuf Sauce béarnaise		Dos de saumon à la crème		Emincé de poulet au lait de coco et mangue
FECULENTS	Pommes de terre rôties		Purée maison		Riz
LEGUMES	Haricots verts		Petits pois		Céleri braisé ***
DESSERTS	Fruits de saison		Glace		Mini pizza au chocolat et fruits
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Madeleine au citron	Céréales au chocolat	Brochette de fruits	EXCURSION	Tartine Fromage

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



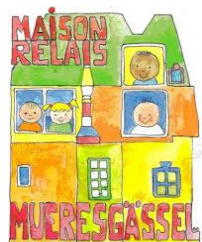
Porc Marque nationale



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



Pâtes faite maison



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 30



	LUNDI 23-juil	MARDI 24-juil	MERCREDI 25-juil	JEUDI 26-juil	VENDREDI 27-juil		
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		
ENTREES	Œufs Mimosa	Menu cuisiné avec les enfants	Jambon blanc Macédoine	Pêche au thon	Menu cuisiné avec les enfants		
CRUDITES	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités		Borek farcie aux épinards	
PLAT DE JOUR	Wurstchen		Dip's de légumes ***	Emincé de veau aux champignons		*** Buffet de crudités ***	
FECULENTS	Salade de pommes de terre		Brochette de poulet à l'orientale	Coquillettes		Lasagne maison	Boulette orientale au yaourt à la menthe
LEGUMES	Compote de pommes		Couscous aux amandes ***	Courgettes		Salade verte	Pois chiches ***
DESSERTS	Fraises		Yaourt au miel et son coulis de pêche fraîche	Corbeille de fruits		Dés de mangues	Gâteau à l'orange
Corbeille de fruits							
COLLATIONS	Baguette Jambon de dinde	Gâteau au yaourt	Biscuits chocolat	Tartine Confiture Jus de fruits	Club sandwich Poulet/ concombres		

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



Pâtes faite maison



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 31



	LUNDI 30-juil	MARDI 31-juil	MERCREDI 01-août	JEUDI 02-août	VENDREDI 03-août
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Salami de dinde Cornichons	Dip's de légumes	Salade de pommes de terre	Jambon de pays Melon	Pâté maison
CRUDITES	Buffet de crudités	Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Quorn Sauce moutarde	Bouchée de tofu	Légumes farcis (courgettes, pommes de terre, champignons)	Gratin de poisson	Poulet basquaise
PLAT DE JOUR	Gnocchi	Bouchée à la reine		Tagliatelle fraîche	Pommes de terre vapeur
FECULENTS	Petits pois	Frites		Haricots verts	
LEGUMES	Yaourt aux fruits	Fruits de la passion	Mousse aux fruits	Corbeille de fruits	Île flottante
DESSERTS	Corbeille de fruits				
COLLATIONS	Tartine Fromage	Tarte aux pommes Jus de fruits BIO	Kellog's Lait	Baguette Confiture	Crêpe au miel

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



Pâtes faite maison



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH





LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 32



	LUNDI 06-août	MARDI 07-août	MERCREDI 08-août	JEUDI 09-août	VENDREDI 10-août
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	EXCURSION	Bruschetta aux tomates	Salade Caesar	Cocktail de crevettes	Salade de pois chiches
CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN		Ragout de tofu	Cannelloni épinards et Ricotta	Filet de colin au beurre blanc	Hachis Parmentier Salade verte
PLAT DE JOUR		Ragout de veau			
FECULENTS		Croquette maison		Choux de Bruxelles	
LEGUMES		Poêlée de courgettes	Fromage blanc aux abricots		Tarte aux pommes
DESSERTS		Flan à la vanille		Corbeille de fruits	
COLLATIONS	Cracottes Miel	Muffins salé	Steusel fourré	Baguette Confiture	Céréales Lait

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



Pâtes faite maison



LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 33



	LUNDI 13-août	MARDI 14-août	MERCREDI 15-août	JEUDI 16-août	VENDREDI 17-août	
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	
ENTREES	Menu cuisiné avec les enfants Poulet tikka *** Buffet de crudités *** Poulet indien au curry et légumes Riz *** Crème aux mangues	Toast au chèvre	F E R I E	Menu cuisiné avec les enfants Œufs durs au surimi *** Buffet de crudités *** Pizza des chefs *** Glace	Dés de Gouda	
CRUDITES		Buffet de crudités			Buffet de crudités	
VEGETARIEN		Pain de légumes				Rôti de bœuf Sauce brune
PLAT DE JOUR		Pain de viande				
FECULENTS		Frites				Galette de pommes de terre
LEGUMES		Tomate provençale				Ratatouille
DESSERTS		Chocolat liégeois				Panna cotta vanille
Corbeille de fruits						
COLLATIONS	Baguette Salami de dinde	EXCURSION		Mielpop's Lait	EXCURSION	

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



Pâtes faite maison



LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 34



	LUNDI 20-août	MARDI 21-août	MERCREDI 22-août	JEUDI 23-août	VENDREDI 24-août
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Beignet d'oignons	Soupe froide de concombres	Dip's de légumes	EXCURSION	Salade coleslow
CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Fromage blanc aux herbes		Buffet de crudités
VEGETARIEN		Saumon grillé	Hamburger de soja		Emincé de veau Zurichois
PLAT DE JOUR	Spaghetti à la bolognaise	Chicken burger maison			
FECULENTS	Salade verte	Riz basmati	Potatoes		Spaetzle
LEGUMES	Poireaux à la crème		Maïs		Chou rouge
DESSERTS	Crème brûlée	Mousse au chocolat	Fruits		Dés d'ananas
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Céréales au chocolat Lait	Brioche Confiture	Pain aux céréales Salami de dinde Jus de fruits BIO	EXCURSION	Pancake

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



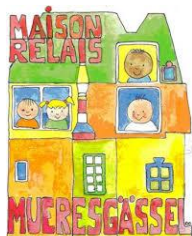
Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



Pâtes faite maison



LENNINGEN



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 35



	LUNDI 27-août	MARDI 28-août	MERCREDI 29-août	JEUDI 30-août	VENDREDI 31-août
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Salade Grecque	Jambon de pays Melon	Lentilles aux lardons	Tomates Mozzarella	Salade de riz
CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités	Buffet de crudités
VEGETARIEN	Cordon bleu de volaille Sauce crème champignons	Brochette de bœuf Sauce barbecue	Omelette au fromage	Filet de plie au beurre blanc	Flammenkuch alsacienne
PLAT DE JOUR					
FECULENTS	Blé	Pommes de terre au four	Coquillettes	Riz	Salade verte
LEGUMES	Courgettes	Carottes Vichy	Ratatouille	Brocolis aux amandes	
DESSERTS	Fromage blanc au sucre	Crème au chocolat	Compote de fruits de saison	Glace	Salade de fruits
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Céréales au chocolat Lait	Pain de mie toasté Garniture	Pain perdu Miel	Marbré	Pain aux céréales Salami de dinde

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



Pâtes faite maison



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH