



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 46



	LUNDI 09-nov	MARDI 10-nov	MERCREDI 11-nov	JEUDI 12-nov	VENDREDI 13-nov
ENTREES	Salade mixte Maïs Carottes râpées	Bouillon ABC	Menu américain Salade Caesar \$\$\$ Steak haché végétarien Steak haché de bœuf Pain Maïs grillé \$\$\$	Potage de légumes	Feuilleté aux olives
SALADE CRUDITES		Batavia Céleri rémoulade Haricots verts		Iceberg Concombres Tomates	Scarole Macédoine Chou rouge
VEGETARIEN	Ravioli épinards et Ricotta	Boulette végétarienne		Galette de légumes	Emincé de tofu
PLAT DU JOUR		Filet de poisson blanc		Escalope de volaille	Emincé de porc
FECULENTS		Riz		Coquillettes	Pommes de terre rôties
LEGUMES		Carottes		Epinards	Petits pois
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Viennoiserie	Baguette Salami de dinde	Fruits	Fromage blanc au miel	Pain blanc Kiri

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE 46



	MÉINDEG 9/11	DËNSCHDEG 10/11	MËTTWOCH 11/11	DONNESCHDEG 12/11	FREIDEG 13/11
ENTRÉEËN	Brie	Britt ABC	Amerikanesch Menü	Geméis-zopp	Kichelcher mat Oliven
ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten"	Gemëscht Zalat Maïs Muerten	Batavia Zellerie "rémoulade" Gréng Bounen	Zalat Caesar \$\$\$	Iceberg Kornischong Tomaten	Scarole Macédoine Roud Kabes
VEGETARESCH		Vegetaresch Bouletten	Vegetareschen Hamburger	Geméiskichelcher	Tofugeschnätzelt
PLATT	Ravioli				
	Spinat a Ricotta	Wäisse Fëschfilet	Hamburger pur Rëndfleesch	Gefliegelschnitzel	Schwéngsgeschnätzelt
BEILAG	Zooss Napolitaine	Räis	Brout	Coquilletten	Gebrode Gromperen
	Parmesan		Maïs		
GEMÉIS		Muerten	\$\$\$	Spinat	Ierbessen
UEBST					
COLLATIOUN	Mëtschen	Baguette Dindesalami	Uebst	Wäiss Kéis mat Hunneg	Wäisst Brout Kiri

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°46

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	09-nov	10-nov	11-nov	12-nov	13-nov
ENTREES	Brie	Bouillon ABC	Salade Caesar	Potage de légumes	Feuilleté aux olives
Allergènes	7	1blé / 9	1blé / 4		1blé
SALADE CRUDITES	Salade mixte Maïs Carottes râpées	Batavia Céleri remoulade Haricots verts		Iceberg Concombres Tomates	Scarole Macédoine Chou rouge
Allergènes		3 / 9 / 10			3 / 10
VEGETARIEN	Ravioli épinards et Ricotta	Boulette végétarienne	Steak haché végétarien	Galette de légumes	Emincé de tofu
	1blé / 3 / 7	3		3	1blé / 6
PLAT DU JOUR		Filet de poisson blanc	Steak haché pur bœuf	Escalope de volaille	Emincé de porc
Allergènes		4			1blé / 7
FECULENTS		Riz	Pain	Coquillettes	Pommes de terre rôties
Allergènes			1blé / 7	1blé	
LEGUMES	Sauce Napolitaine Parmesan	Carottes	Maïs grillé	Epinards	Petits pois
Allergènes	7				
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Viennoiserie	Baguette Salami de dinde	Fruits	Fromage blanc au miel	Pain blanc Kiri
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé		7	1blé - 7











Légendes 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 47



	LUNDI 16-nov	MARDI 17-nov	MERCREDI 18-nov	JEUDI 19-nov	VENDREDI 20-nov	
ENTREES	Crème de champignons	Bruschetta	Œuf Mimosa 	Dés de Gouda	Crème d'épinards	
SALADE CRUDITES	Salade méli mélo Cœur de palmier Concombres	Lollo verte Carottes râpées Pois chiche	Feuille de chêne Betteraves Maïs	Salade romaine Tomates Poivrons	Salade frisée Chou-fleur Mimosa Olives noires	
VEGETARIEN	Saucisse de légumes	Omelette au fromage 	Bouneschlupp végétarienne	Lasagne aux légumes	Galette de maïs	
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde		 Bouneschlupp Mettwurst	Lasagne pur bœuf	Filet de saumon Sauce Aurore 	
FECULENTS	Pommes de terre vapeur 				Purée maison 	Riz 
LEGUMES	Haricots verts				Salsifis à la tomate	Chou vert
CORBEILLE DE FRUITS						
COLLATIONS	Pain aux céréales Confiture	Muffins 	Céréales BIO Lait  	Pain gris Beurre/miel	Fruits	

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 47



	MÉINDEG 16/11	DËNSCHDEG 17/11	MËTTWOCH 18/11	DONNESCHDEG 19/11	FREIDEG 20/11	
ENTRÉEËN	Champignonszopp	Bruschetta	Eëer Mimosa	Gouda	Spinatzopp	
ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten"	Méli mélo Zalot Cœur de palmier Kornichong	Gréng Lollo Muerten Pois chiche	Feuille de chêne Rommelen Maïs	Zalot romaine Tomaten Paprika	Zalot frisée Chou-fleur Mimosa Oliven	
VEGETARESCH	Geméiswirschtchen	Omelette mat Kéis	Vegetaresch Bouneschlupp	Lasagne mat Geméis	Maïskichelcher	
PLATT	Kallefswirschtchen Moschterzooss		Bouneschlupp mat Mettwurst	Lasagne pur Rëndsfleesch	Saumonfilet mat Aurorezooss	
BEILAG	Gedëmpfte Gromperen				Hausmaacher Püree	Räis
GEMÉIS	Gréng Bounen				Waïss Muerten mat Tomaten	Grénge Kabes
UEBST						
COLLATIOUN	Kärebrout Gebeess	Muffins	Céréales BIO Mëllech	Bauerebrout Botter/Hunneg	Uebst	

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°47

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16-nov	17-nov	18-nov	19-nov	20-nov
ENTREES	Crème de champignons	Bruschetta	Œuf Mimosa	Dés de Gouda	Crème d'épinards
Allergènes	7	1blé / 7	3 / 10	7	
SALADE CRUDITES	Salade méli mélo Cœur de palmier Concombre	Lollo verte Carottes râpées Pois chiche	Feuille de chêne Betteraves Maïs	Salade romaine Tomates Poivrons	Salade frisée Chou-fleur Mimosa Olives noires
Allergènes					3
VEGETARIEN	Saucisse de légumes	Omelette au fromage	Bouneschlupp végétarienne	Lasagne aux légumes	Galette de maïs
Allergènes	1blé / 6 / 7 / 9	3 / 7		1blé / 3 / 7	3
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde		Bouneschlupp Mettwurst	Lasagne pur bœuf	Filet de saumon Sauce Aurore
Allergènes	10			1blé / 3 / 7	4 - 7
FECULENTS	Pommes de terre vapeur	Purée maison			Riz
Allergènes		7			
LEGUMES	Haricots verts	Salsifis à la tomate			Chou vert
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Pain aux céréales Confiture	Muffins	Céréales BIO Lait	Pain gris Beurre/miel	Fruits
Allergènes	1blé / seigle / orge	1blé / 3 / 6 / 7	1 orge - 7	1blé / seigle - 7	

Légendes 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 48



	LUNDI 23-nov	MARDI 24-nov	MERCREDI 25-nov	JEUDI 26-nov	VENDREDI 27-nov	
ENTREES	Palmito au fromage	Crème Dubarry	Croque-monsieur	Menu italien Minestrone *** Tomate Mozzarella Salade romaine *** Spaghetti Bolognaise Fromage râpé ***	Emmenthal	
SALADE CRUDITES	Lollo rouge Maïs Radis	Batavia Salade coleslow Céleri	Salade mixte Concombres Haricots beurre		Mâche Poireaux Tomates	
VEGETARIEN	Galette de maïs	Tagliatelle aux légumes	Quorn pané		Boulette végétarienne	
PLAT DU JOUR	Fricassée de poulet Sauce chasseur	Tagliatelle au saumon Parmesan			Spaghetti Bolognaise	Bœuf strogonoff
FECULENTS	Semoule		Pommes de terre sautées		Fromage râpé	Riz
LEGUMES	Petits pois		Tomate au four			Carottes
CORBEILLE DE FRUITS						
COLLATIONS	Pain blanc Jambon de dinde	Cracottes Confiture	Fruits	Baguette Gouda	Yaourt aux fruits	

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 48



	MÉINDEG 23/11	DËNSCHDEG 24/11	MËTTWOCH 25/11	DONNESCHDEG 26/11	FREIDEG 27/11
ENTRÉEËN	Kéiskichelcher	Zopp "Dubarry"	Croque-monsieur	Italieneschen Menü	Emmenthal
ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten"	Lollo rosso Mais Radis	Batavia Zalot "coleslow" Zellerie	Gemëschten Zalot Kornichong Haricot beurre	Minestrone ***	Mâche Porretten Tomaten
VEGETARESCH	Maïskichelcher	Tagliatelle mat Geméis		Tomaten Mozzarella Salade romaine	Vegetaresch Bouletten
PLATT	Pouletsragoût Zooss "chasseur"		Panéierten Quorn	***	Rënds Strogonoff
BEILAG	Schmull	Tagliatelle mat saumon	Gebrode Gromperen	Spaghetti mat Bolognaisezooss	Räis
GEMÉIS	Ierbessen	Parmesan	Tomaten am Schäffchen	Kéis ***	Muerten
UEBST					
COLLATIOUN	Wäisst Brout Dindeham	Cracottes Gebeess	Uebst	Baguette Gouda	Jughurt mat Uebst

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrih



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°48

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23-nov	24-nov	25-nov	26-nov	27-nov
ENTREES	Palmito au fromage	Crème Dubarry	Croque-monsieur	Minestrone	Emmenthal
Allergènes	1blé / 7	7	1blé / 6 / 7	1blé / 9	7
SALADE CRUDITES	Lollo rouge Maïs Radis	Batavia Salade coleslow Céleri	Salade mixte Concombres Haricot beurre	Tomate Mozzarella Salade romaine	Mâche Poireaux Tomates
Allergènes		3 / 10 - 9		7	
PLAT DU JOUR	Fricassée de poulet Sauce chasseur	Tagliatelle au saumon Parmesan	Quorn pané	Spaghetti Sauce bolognaise Fromage râpé	Bœuf stroganoff
Allergènes	1blé / 7	1blé / 3 / 4	1blé / 3	1blé - 7	1blé
FECULENTS	Semoule		Pommes de terre sautées		Riz
Allergènes	1blé				
LEGUMES	Petits pois		Tomate au four		Carottes
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Pain blanc Jambon de dinde	Cracottes Confiture	Fruits	Baguette Gouda	Yaourt aux fruits
Allergènes	1blé	1froment / 6		1blé - 7	7


Légendes 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 49



	LUNDI 30-nov	MARDI 01-déc	MERCREDI 02-déc	JEUDI 03-déc	VENDREDI 04-déc
ENTREES	Potage de potimarron	Jambon cru	Soupe de lentilles	Brie	<div>Menu de Saint-Nicolas</div> <div>Velouté de tomates</div> <div>***</div> <div>Frisée Betteraves rouges Oeufs</div> <div>Tarte fine aux légumes</div> <div>***</div> <div>Poitrine de veau farci</div> <div>Purée maison</div> <div>Poêlée de légumes</div>
SALADE CRUDITES	Laitue Pois chiche Concombres	Batavia Poivrons Maïs	Lollo rossa Tomates Poireaux	Salade mixte Carottes râpées Champignons	
VEGETARIEN	Filet de quorn pané	Boulette végétarienne	<div>Risotto aux petits légumes</div> <div>Parmesan</div> <div></div>	Gratin de pâtes 	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde	Boulette de veau		Dos de cabillaud Sauce safran	
FECULENTS	Boulgour	Potatoes 		Penne 	
LEGUMES	Sauce champignons	Epis de maïs		Navets	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Fromage blanc au muesli 	Fruits	Pain aux céréales Confiture	Fruits 	Boxenmänncher  

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik










Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 49



	MÉINDEG 30/11	DËNSCHDEG 1/12	MËTTWOCH 2/12	DONNESCHDEG 3/12	FREIDEG 4/12
ENTRÉEËN ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten" VEGETARESCH PLATT BEILAG GEMÉIS	Kurbiszopp	Réi Ham	Lënsenzopp	Brie	Menu de Saint-Nicolas Tomatenzopp *** Friséezalot Rommelen Eëer Geméistaart *** Gefüllten Kallefsbrot Hausmaacher Püree Geméis an der Pan
	Laitue Pois chiche Kornichong	Batavia Paprika Maïs	Lollo rossa Tomaten Porreten	Gemëschten Zalot Muerten Champignons	
	Panéierten Quornfilet	Vegetaresch Bouletten	Risotto mat klengem Geméis Parmesan	Gratinéiert Nuddelen 	
	Cordon bleu de dinde	Kallefsbouletten		Cabillaudsréck mat Safranzooss 	
	Boulgour	Potatoes 		Penne 	
	Champignonszooss	Maïs		Ribben	
UEBST					
COLLATIOUN	Wäiss Kéis mat Muesli 	Uebst	Kärebrout Gebeess	Uebst	Boxemännercher 

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°49

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	30-nov	01-déc	02-déc	03-déc	04-déc
ENTREES	Potage de potimarron	Jambon cru	Soupe de lentilles	Brie	Velouté de tomates
Allergènes	7			7	
SALADE CRUDITES	Laitue Pois chiche Concombres	Batavia Poivrons Maïs	Lollo rossa Tomates Poireaux	Salade mixte Carottes râpées Champignons	Frisée Betteraves Œufs
Allergènes					3
VEGETARIEN	Filet de quorn pané	Boulette végétarienne	Risotto aux petits légumes Parmesan	Gratin de pâtes	Tarte fine aux légumes
Allergènes	1blé / 3	7	7	1blé / 7	1blé / 7
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde	Boulette de veau		Dos de cabillaud Sauce safran	Poitrine de veau farcie
Allergènes	7	3		4 - 7	3
FECULENTS	Boulgour	Potatoes	Râpé de pommes de terre	Penne	Purée maison
Allergènes	1blé		1blé / 3	1blé	7
LEGUMES	Sauce champignons	Epis de maïs		Navets	Poêlée de légumes
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Fromage blanc au muesli	Fruits	Pain aux céréales Confiture	Fruits	Boxenmänncher
Allergènes	7 - 1blé / 8 amandes		1blé / seigle / orge		1blé / 3 / 7

Légendes 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 50



	LUNDI 07-déc	MARDI 08-déc	MERCREDI 09-déc	JEUDI 10-déc	VENDREDI 11-déc	
ENTREES	Feuilleté de saucisses	Potage de petits pois	Toast à la Ricotta	Bouillon ABC	Dés de Gouda	
SALADE CRUDITES	Batavia Maïs Tomates	Mâche Concombres Haricots rouges	Lollo verte Poireaux Carottes	Iceberg Chou blanc Tomates cerises	Scarole Haricots verts Macédoine	
VEGETARIEN	Linguine Sauce Napolitaine	Bouchée aux légumes	Filet de quorn pané	Tartiflette à l'Emmenthal Salade verte	Blessoto aux légumes	
PLAT DU JOUR	Linguine Sauce carbonara de dinde	Bouchée de la mer			Escalope de poulet	
FECULENTS		Riz			Orecchiette	Ebly
LEGUMES		Carottes			Epinards	Brocolis
CORBEILLE DE FRUITS						
COLLATIONS	Marbré	Baguette Gouda	Clémentines	Pain blanc Confiture	Fruits	

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

Farine du moulin de Kleinbettingen

Boulangerie Feltz

Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique

Pêche durable MSC

Lait Thiry

Nuddelfabrik

Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 50



	MÉINDEG 7/12	DËNSCHDEG 8/12	MËTTWOCH 9/12	DONNESCHDEG 10/12	FREIDEG 11/12
ENTRÉEËN	Wirschtchenkichelcher	Ierbessenzopp	Toast mat Ricotta	Britt ABC	Gouda
ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten"	Batavia Mais Tomaten	Mâche Kornichong Roud Bounen	Grènge Lollo Porreten Muerten	Iceberg Waïss Kabes Tomaten	Scarole Gréng Bounen Macédoine
VEGETARESCH	Linguine Zooss Napolitaine	Kichelcher mat Geméis	Panéierte Quornfilet	Tartiflette mat Emmenthal Gréng Zalot	Blessoto mat Geméis
PLATT	Linguine	Bouchée de la mer			Pouletschnitzel
BEILAG	Zooss carbonara mat Dindeham	Räis	Orecchiette		Ebly
GEMÉIS		Muerten	Spinat		Brokkoli
UEBST					
COLLATIOUN	Marberkuch	Baguette Gouda	Clémentines	Wäisst Brout Gebeess	Uebst

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°50

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	07-déc	08-déc	09-déc	10-déc	11-déc
ENTREES	Feuilleté de saucisse	Potage de petits pois	Toast à la Ricotta	Bouillon ABC	Dés de Gouda
Allergènes	1blé / 10	7	1blé / 7	1blé / 9	7
SALADE CRUDITES	Batavia Maïs Tomates	Mâche Concombres Haricots rouges	Lollo verte Poireaux Carottes	Iceberg Chou blanc Tomates cerises	Scarole Haricots verts Macédoine
Allergènes					3 / 10
VEGETARIEN	Linguine Sauce Napolitaine	Boulette végétarienne	Filet de quorn pané		Blessoto aux légumes
Allergènes	1blé	3	1blé / 3		1blé / 7
PLAT DU JOUR	Linguine Sauce carbonara de dinde	Bouchée de la mer		Tartiflette à l'Emmenthal	Escalope de poulet
Allergènes	1blé - 3 / 7	1blé / 2 / 3 / 4 / 7		7	
FECULENTS		Riz	Orecchiette		Ebly
Allergènes			1blé		1blé
LEGUMES		Carottes	Epinards	Salade verte	Brocolis
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Marbré	Baguette Gouda	Clémentines	Pain blanc Confiture	Fruits
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé - 7		1blé	


Légendes 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 51



	LUNDI 14-déc	MARDI 15-déc	MERCREDI 16-déc	JEUDI 17-déc	VENDREDI 18-déc
ENTREES	Terrine de campagne	Œuf Mimosa 	Potage d'haricots verts	Toast au chèvre	Menu de Noël Crème de potimarron Mesclun Tomates Radis *** Escalope de quorn Suprême de volaille Sauce grand Mère Spaetzle Pommes rôties
SALADE CRUDITES	Feuille de chêne Betteraves rouges Haricots beurre	Lollo rossa Concombres Carottes 	Batavia Poivrons Maïs	Laitue Céleri Couer de palmier	
VEGETARIEN			Saucisse de légumes	Galette de légumes	
PLAT DU JOUR	Potage de pois cassés	Gnocchis	Saucisse à rôtir	Filet de saumon 	
FECULENTS	Saucisse	Sauce au fromage	Purée maison 	Riz 	
LEGUMES			Chou romanesco	Salsifis à la tomate	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Baguette aux céréales Beurre/miel	Yaourt aux fruits 	Viennoiserie	Fruits	Pain blanc Emmenthal

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik











Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 51



	MÉINDEG 14/12	DËNSCHDEG 15/12	MËTTWOCH 16/12	DONNESCHDEG 17/12	FREIDEG 18/12
ENTRÉEËN	Pati	Eeër Mimosa 	Eeër Mimosa 	Toast mat Kéis	Chrëscht dagsmenü Kurbiszopp Mesclun Tomaten Radis *** Quornschnitzel Gefligelschnitzel Zooss "grand Mère" Spaetzle Gebrode Äppel
ZALOTEBAR "Verschieden vinaigretten"	Feuille de chêne Roud Rommelen Bounen	Lollo rossa Kornichong Muerten 	Batavia Paprika Maïs	Laitue Zellerie Cœur de palmier	
VEGETARESCH	Letzebulli Wirschtchen	Gnocchis Zooss mat Kéis 	Geméiswirschtchen	Geméiskichelchen	
			Wirschtchen	Saumonfilet 	
			Hausmaacher Püree 	Räis 	
			Kabes romanesco	Waïss Muerten	
UEBST					
COLLATIOUN	Kärebrout Butter/ Hunneg	Jughurt mat Uebst 	Mëtschen	Uebst	Wäisst Brout Emmenthal

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



Farine du moulin de Kleinbettingen



Boulangerie Feltz



Porc Marque nationale



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Lait Thiry



Nuddelfabrik



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH

LA SEMAINE GOURMANDE N°51

MENUS AVEC ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	14-déc	15-déc	16-déc	17-déc	18-déc
ENTREES	Terrine de campagne	Œufs mimosa	Potage d'haricots verts	Toast de chèvre	Crème de potimarron
Allergènes	3	3 / 10		1blé / 7	7
SALADE CRUDITES	Feuille de chêne Betteraves rouges Haricots beurre	Lollo rossa Concombres Carottes râpées	Batavia Poivrons Maïs	Laitue Céleri Cœur de palmier	Mesclun Tomates Radis
Allergènes				9	
VEGETARIEN	Potage végétarien	Gnocchis Sauce au fromage	Saucisse de légumes	Galette de légumes	Escalope de quorn
Allergènes		1blé / 3 - 7	1blé / 6 / 7 / 9	3	1blé / 3
PLAT DU JOUR	Potage de pois cassés Saucisse		Saucisse à rôtir	Filet de saumon	Suprême de volaille Sauce grand-mère
Allergènes				4	1blé
FECULENTS			Purée maison	Riz	Spaetzle
Allergènes			7		1blé / 3
LEGUMES			Chou romanesco	Salsifis à la tomate	Pommes rôties
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Baguette aux céréales Beurre/miel	Yaourt aux fruits	Viennoiserie	Fruits	Pain blanc Emmenthal
Allergènes	1blé / seigle / orge 7	7	1blé / 3 / 7		1blé - 7

Légendes 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