











LA SEMAINE GOURMANDE

MENU - SEMAINE 38



	LUNDI 17-sept	MARDI 18-sept	MERCREDI 19-sept	JEUDI 20-sept	VENDREDI 21-sept
ENTREES	Tranche de Brie	Crème de légumes 	Palmito aux tomates séchées	Velouté de petits pois	Salami de dinde Cornichons
SALADE CRUDITES	Salade mixte Mais	Feuille de chêne Concombres	Mâche Betteraves	Laitue Carottes râpées 	Scarole Tomates
PLAT DU JOUR	Spaghetti	Emincé de porc Alt: émincé de dinde 	Omelette au fromage 	Nuggets de volaille 	Filet de colin Quartier de citron
FECULENTS		Sauce bolognaise Emmenthal râpé	Pommes de terre sautées 	Quinoa	Penne 
LEGUMES		Poêlée de légumes	Brocolis	Sauce tomates	Carottes 
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Pain volkorn Jambon de dinde Jus de fruits	Viennoiserie	Pain de mie Confiture maison	Compote de pommes Langue de chat	Baguette tradition BIO Nutella 

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

MENU - SEMAINE 39



	LUNDI 24-sept	MARDI 25-sept	MERCREDI 26-sept	JEUDI 27-sept	VENDREDI 28-sept
ENTREES	Toast au chèvre	Consommé aux petits légumes	Crème de poireaux	Menu américain Salade Caesar \$\$\$ Burger de bœuf Potatoes Maïs grillé \$\$\$ Brownies	Salade vosgienne (œufs, croutons, salade, fromage)
SALADE CRUDITES	Lollo verte Tomates	Batavia Concombres	Iceberg Macédoine		
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet	Gratin de coquillettes aux champignons et jambon de dinde	Jambon braisé Alt: rôti de dinde		Saumon frais à l'aneth
FECULENTS	Purée maison		Riz BIO		Boulgour
LEGUMES	Petits pois	Chou vert	Epinards frais		
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Pain blanc Kiri Jus de fruits	Quatre-quarts	Petit pain BIO grainé Salami de dinde	Cracottes Confiture maison	Kellog's 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 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

MENU - SEMAINE 40



	LUNDI 01-oct	MARDI 02-oct	MERCREDI 03-oct	JEUDI 04-oct	VENDREDI 05-oct
ENTREES	Tranche d'Emmenthal	Croque-monsieur	 Menu BIO	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Bouillon ABC
SALADE CRUDITES	Feuille de chêne Pousse de soja/maïs	Batavia Salade coleslaw	Crème de légumes Salade mixte Concombres	Mesclun	Iceberg Céleri rémoulade
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de dinde	Boulette de bœuf 	Poulet rôti	Dos de cabillaud Sauce vierge 	Pizza Margherita
FECULENTS	Riz pilaf 	Semoule	Pâtes Carottes	Pommes de terre vapeur 	
LEGUMES	Petits pois/carottes	Sauce tomates	Duo de pommes 	Haricots beurre	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Petit pain blanc Nutella Jus de fruits	Brioche 	Baguette tradition Bio Pâte à spéculoos	Pain volkorn Confiture maison	Pain au chocolat



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

MENU - SEMAINE 41



	LUNDI 08-oct	MARDI 09-oct	MERCREDI 10-oct	JEUDI 11-oct	VENDREDI 12-oct
ENTREES	Crème de carottes 	Tomate aux crevettes	Terrine de campagne à la volaille maison	Salade de pommes de terre 	Potage cultivateur
SALADE CRUDITES	Laitue Concombres	Lollo rosso Betteraves 	Chicon aux noix Tomates	Scarole Poireaux vinaigrette	Iceberg Maïs
PLAT DU JOUR	Tagliatelle	Gyros de porc Alt:de dinde	Escalope de dinde à la crème	Filet de saumon 	Roulade de bœuf
FECULENTS	aux petits légumes Parmesan	Potatoes Pain pita 	Riz 	Quinoa	Purée maison 
LEGUMES		Chou blanc Fromage blanc aux herbes 	Courgettes	Haricots verts	Carottes Vichy 
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Cracottes Confiture Jus de fruits	Mielpop's Lait 	Petit pain Bio grainé Salami de dinde	Stoffi au miel 	Pain blanc Fromage en tranche



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

MENU - SEMAINE 42



	LUNDI 15-oct	MARDI 16-oct	MERCREDI 17-oct	JEUDI 18-oct	VENDREDI 19-oct
ENTREES	Potage de potiron aux marrons	Salade de riz à l'ananas	Dés de Gouda	Velouté de tomates	Salade grecque (fêta, concombres...)
SALADE CRUDITES	Mesclun Carottes râpées	Laitue Tomates	Iceberg Concombres	Lollo verte Macédoine	Scarole Cœur de palmier
PLAT DU JOUR	Pilon de poulet	Filet de colin Sauce safranée	Blanquette de quorn	Escalope de porc gratinée Alt: de poulet	Bœuf bourguignon
FECULENTS	Pommes de terre rôties	Farfalle	Pommes de terre persillées	Polenta	Riz
LEGUMES	Salsifis à la tomates	Brocolis	Rutabagas	Carottes	Mais grillé
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Pain de mie Confiture maison Jus de fruits	Kellog's Lait	Cake aux poires	Compote de pommes	Petit pain Fromage frais



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

MENU - SEMAINE 43



	LUNDI 22-oct	MARDI 23-oct	MERCREDI 24-oct	JEUDI 25-oct	VENDREDI 26-oct
ENTREES	Brie aux noix	Crème de laitue	Bruschetta	Menu italien Minestrone *** Salade romaine *** Cannelonnis de bœuf Sauce Napolitaine *** Panna cota Coulis de fruits	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
SALADE CRUDITES	Batavia Betteraves	Salade mixte Pois chiche	Feuille de chêne Concombres		Scarole
PLAT DU JOUR	Roulade de volaille	Couscous au poulet	Omelette aux fines herbes 		Filet de hoki 
FECULENTS	Coquillettes 		Pommes de terre rôties 		Pommes de terre persillées 
LEGUMES	Sauce tomates		Haricot beurre		Chou romanesco
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Biscotte Jambon de dinde Beurre	Pain volkorn Confiture maison	Compote de fruits de saisons	Baguette tradition BIO Babybel 	Viennoiserie



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

MENU - SEMAINE 44



	LUNDI 29-oct	MARDI 30-oct	MERCREDI 31-oct	JEUDI 01-nov	VENDREDI 02-nov
PDJ	Pain blanc Confiture maison	Viennoiserie	Céréales Lait 		Baguette Jambon de dinde
ENTREES	Feuilleté au fromage	Potage Parmentier	Menu Halloween	F E R I E	Bouillon ABC
SALADE CRUDITES	Feuille de chêne rouge Céleri	Lollo verte Maïs	Crème de potiron *** Salade verte Carottes râpées ***		Scarole Concombres
PLAT DU JOUR	Wäinzoosis Sauce moutarde 	Escalope de dinde au curry	Pavé de saumon Riz sauvage Chou rouge aux pommes		Emincé de bœuf 
FECULENTS	Purée maison 	Farfalle 	*** Gâteau d'Halloween		Quinoa
LEGUMES	Brocolis	Tomate au four			
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATIONS	Marbré 	Pain volkorn Miel/beurre	Baguette tradition BIO Nutella 		Petit pain Fromage en tranche



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