



# LA SEMAINE GOURMANDE

## MENU - SEMAINE N°9



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 24-févr	MARDI 25-févr	MERCREDI 26-févr	JEUDI 27-févr	VENDREDI 28-févr
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Crème de céleri	Velouté de panais	Potage d'haricots verts	Crème de courgettes	Velouté de légumes
PLAT DU JOUR	Penne Sauce bolognaise	Rôti de porc Orloff	Gnocchi Sauce aux 4 fromages	Dos de lieu noir	Escalope de poulet à la Milanaise
FECULENTS		Pomme au four		Riz au curcuma	Pâte tricolore
LEGUMES		Choux de Bruxelles		Brocolis	Salsifis à la tomate
DESSERT		Panna cotta Coulis de fruits rouges	Mousse au chocolat		Foret noire
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Crème de céleri	Velouté de panais	Potage d'haricots verts	Crème de courgettes	Velouté de légumes
PLAT DU JOUR	Bœuf nature	Porc nature	Veau nature	Poisson nature	Poulet nature
FECULENTS	Pâtes	Pommes de terre	Semoule	Riz	Pâtes
LEGUMES	Carottes	Navets	Epinards	Brocolis	Salsifis
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Cracotte Confiture	Croissant	Cookies	Tartine jambon de dinde ou salami et fromage	Yaourt 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



Issus de l'agriculture biologique



Pêche durable MSC



Production d'œufs luxembourgeois à la fondation APEMH



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	24-janv	25-janv	26-janv	27-janv	28-janv
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Crème de céleri	Velouté de panais	Potage d'haricots verts	Crème de courgettes	Velouté de légumes
Allergènes	9				
PLAT DU JOUR	Penne Sauce bolognaise	Rôti de porc Orloff	Gnocchi Sauce aux 4 fromages	Dos de lieu noir	Escalope de poulet à la Milanaise
Allergènes	1blé - 9	7	1blé / 3 - 7	4	
FECULENTS		Pomme au four		Riz au curcuma	Pâte tricolore
Allergènes					1blé / 3
LEGUMES		Choux de Bruxelles		Brocolis	Salsifis à la tomate
Allergènes					
DESSERTS	Panna cotta Coulis de fruits rouges		Mousse au chocolat		Foret noire
Allergènes	7		3 / 6		1blé / 3 / 6 / 7 / 12

Corbeille de fruits

ENTREES	Crème de céleri	Velouté de panais	Potage d'haricots verts	Crème de courgettes	Velouté de légumes
Allergènes	9				
PLAT DU JOUR	Bœuf nature	Porc nature	Veau nature	Poisson nature	Poulet nature
Allergènes				4	
FECULENTS	Pâtes	Pommes de terre	Semoule	Riz	Pâtes
Allergènes	1blé		1blé		1blé
LEGUMES	Carottes	Navets	Epinards	Brocolis	Salsifis
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Cracotte Confiture	Croissant	Cookies	Tartine jambon de dinde ou salami et fromage	Yaourt au miel
Allergènes	1blé / froment	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1 blé - 7	7

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°10



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 02-mars	MARDI 03-mars	MERCREDI 04-mars	JEUDI 05-mars	VENDREDI 06-mars
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Velouté de légumes	Crème de carottes	Potage Parmentier	Potage de potimarron	Velouté de laitue
PLAT DU JOUR	Sauté de porc à la moutarde	Steak haché de bœuf	Gratin de macaroni au jambon de dinde	Filet de rouget	Bouchée à la reine
FECULENTS	Riz	Potatoes		Quinoa	Frites
LEGUMES	Petits pois	Fenouil et carottes		Haricots verts	Carottes au cumin
DESSERT		Salade de fruits et glace		Tarte aux pommes	
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Velouté de légumes	Crème de carottes	Potage Parmentier	Potage de potimarron	Velouté de laitue
PLAT DU JOUR	Porc nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature	Poulet nature
FECULENTS	Riz	Pommes de terre	Pâtes	Quinoa	Pommes de terre
LEGUMES	Petits pois	Fenouil	Panais	Haricots verts	Carottes
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Corbeille de fruits Biscuits	Baguette Salami de dinde	Crumble aux poires	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Gâteau au yaourt

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



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	02-mars	03-mars	04-mars	05-mars	06-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Velouté de légumes	Crème de carottes	Potage Parmentier	Potage de potimarron	Velouté de laitue
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Sauté de porc à la moutarde	Steak haché de bœuf	Gratin de macaroni au jambon de dinde	Filet de rouget	Bouchée à la reine
Allergènes	1blé / 7 / 10		1blé / 7	4	1blé / 3 / 7
FECULENTS	Riz	Potatoes		Quinoa	Frites
Allergènes					
LEGUMES	Petits pois	Fenouil et carottes		Haricots verts	Carottes au cumin
Allergènes					
DESSERTS		Salade de fruits et glace		Tarte aux pommes	
Allergènes		7		1blé / 3 / 7	

Corbeille de fruits

ENTREES	Velouté de légumes	Crème de carottes	Potage Parmentier	Potage de potimarron	Velouté de laitue
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Porc nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature	Poulet nature
Allergènes				4	
FECULENTS	Riz	Pommes de terre	Pâtes	Quinoa	Pommes de terre
Allergènes			1blé		
LEGUMES	Petits pois	Fenouil	Panais	Haricots verts	Carottes
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Corbeille de fruits Biscuits	Baguette Salami de dinde	Crumble aux poires	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Gâteau au yaourt
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	1blé / 7	1 blé - 7	1blé / 3 / 7

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°11



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 09-mars	MARDI 10-mars	MERCREDI 11-mars	JEUDI 12-mars	VENDREDI 13-mars
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Crème de petits pois	Potage de céleri	Potage de légumes	Potage d'haricots verts	Potage de chou-fleur
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet aux herbes	Paupiette de veau	Pizza Marguerita	Carbonnade de bœuf	Saumon grillé
FECULENTS	Pommes boulangère	Boulgour		Pommes de terre rôties	Riz sauvage
LEGUMES	Haricots plats	Gratin de chou-fleur		Chicon et carottes	Epinards aux raisins secs
DESSERT	Pancake		Tiramisu		Chou à la crème Diplomate
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Crème de petits pois	Potage de céleri	Potage de légumes	Potage d'haricots verts	Potage de chou-fleur
PLAT DU JOUR	Poulet nature	Veau nature	Dinde nature	Bœuf nature	Poisson nature
FECULENTS	Pommes de terre	Boulgour	Pâtes	Pommes de terre	Riz
LEGUMES	Haricots plats	Petis pois	Navets	Carottes	Epinards
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Fromage blanc sucré Sablés	Pain blanc Confiture	Compote de fruits	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Pain brioché

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



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	09-mars	10-mars	11-mars	12-mars	13-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Crème de petits pois	Potage de céleri	Potage de légumes	Potage d'haricots verts	Potage de chou-fleur
Allergènes		9			
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet aux herbes	Paupiette de veau	Pizza Marguerita	Carbonnade de bœuf	Saumon grillé
Allergènes	1blé	3	1blé / 7	1blé / 7	4
FECULENTS	Pommes boulangère	Boulgour		Pommes de terre rôties	Riz sauvage
Allergènes		1blé			
LEGUMES	Haricots plats	Gratin de chou-fleur		Chicon et carottes	Epinards aux raisins secs
Allergènes		7			12
DESSERTS	Pancake		Tiramisu		Chou à la crème Diplomate
Allergènes	1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 6 / 7		1blé / 3 / 7 / 12

Corbeille de fruits

ENTREES	Crème de petits pois	Potage de céleri	Potage de légumes	Potage d'haricots verts	Potage de chou-fleur
Allergènes		9			
PLAT DU JOUR	Poulet nature	Veau nature	Dinde nature	Bœuf nature	Poisson nature
Allergènes					4
FECULENTS	Pommes de terre	Boulgour	Pâtes	Pommes de terre	Riz
Allergènes		1blé	1blé		
LEGUMES	Haricots plats	Petits pois	Navets	Carottes	Epinards
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Fromage blanc sucré Sablés	Pain blanc Confiture	Compote de fruits	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Pain brioché
Allergènes	7 - 1blé / 3 / 7	1blé		1blé / 7	1blé / 3 / 7

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°12



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 16-mars	MARDI 17-mars	MERCREDI 18-mars	JEUDI 19-mars	VENDREDI 20-mars
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Potage de panais	Velouté d'épinards	Crème de courgettes	Potage de légumes	Potage cultivateur
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf	Filet sébaste Meunière	Lasagne pur bœuf	Mettwurst grillée	Emincé de volaille à la moutarde
FECULENTS	Coquillettes	Riz safrané		Purée maison	Spaetzle
LEGUMES	Flageolets	Haricots verts		Duo de carottes	Brocolis
DESSERT		Banana split		Smoothie ananas Fruits rouges	
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Potage de panais	Velouté d'épinards	Crème de courgettes	Potage de légumes	Potage cultivateur
PLAT DU JOUR	Bœuf nature	Poisson nature	Veau nature	Porc nature	Poulet nature
FECULENTS	Pâtes	Riz	Pâtes	Purée maison	Spaetzle
LEGUMES	Potiron	Haricots verts	Fenouil	Carottes	Brocolis
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Mini gervais aux fruits	Pain cramique	Corbeille de fruits	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Sablé

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





Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Potage de panais	Velouté d'épinards	Crème de courgettes	Potage de légumes	Potage cultivateur
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf	Filet sébaste Meunière	Lasagne pur bœuf	Mettwurst grillée	Haut de cuisse de poulet à la moutarde
Allergènes	1blé	4 - 7	1blé / 3 / 7		10
FECULENTS	Coquillettes	Riz safrané		Purée maison	Spaetzle
Allergènes	1blé			7	1blé / 3
LEGUMES	Flageolets	Haricots verts		Duo de carottes	Brocolis
Allergènes					
DESSERTS		Banana split		Smoothie ananas Fruits rouges	
Allergènes		6 / 7		7	

Corbeille de fruits

ENTREES	Potage de panais	Velouté d'épinards	Crème de courgettes	Potage de légumes	Potage cultivateur
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Bœuf nature	Porc nature	Veau nature	Porc nature	Poulet nature
Allergènes		4			
FECULENTS	Pâtes	Riz	Pâtes	Purée maison	Spaetzle
Allergènes	1blé		1blé		1blé / 3
LEGUMES	Carottes	Haricots verts	Fenouil	Carottes	Brocolis
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Cracotte Confiture	Croissant	Cookies	Tartine jambon de dinde ou salami et fromage	Yaourt au miel
Allergènes				1blé / 7	

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°13



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 23-mars	MARDI 24-mars	MERCREDI 25-mars	JEUDI 26-mars	VENDREDI 27-mars
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Potage d'haricots verts	Velouté de céleri	Crème de carottes	Potage de navets	Potage de potiron
PLAT DU JOUR	Poitrine de veau farcie	Aiguillette de dinde panée	Gratin de pâtes à la Sicilienne	Wainzoossis Sauce moutarde	Tagliatelle au saumon
FECULENTS	Gratin dauphinois 	Riz 		Purée maison 	
LEGUMES	Sauce tomate au basilic	Choux de Bruxelles		Petits pois 	
DESSERT	Pudding vanille		Tartelette au citron		Muffins aux framboises 
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Potage d'haricots verts	Velouté de céleri	Crème de carottes	Potage de navets	Potage de potiron
PLAT DU JOUR	Veau nature	Dinde nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature
FECULENTS	Pommes de terre 	Riz 	Pâtes 	Pommes de terre 	Pâtes 
LEGUMES	Panais	Carottes	Haricots plats	Petits pois	Fenouil
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Marbré 	Crêpe 	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Madeleine 

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



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Potage d'haricots verts	Velouté de céleri	Crème de carottes	Potage de navets	Potage de potiron
Allergènes		9			
PLAT DU JOUR	Poitrine de veau farcie	Aiguillette de dinde panée	Gratin de pâtes à la sicilienne	Wainzoossis Sauce moutarde	Tagliatelle au saumon
Allergènes	3	1blé / 3	1blé	10	1blé / 3 / 4 / 7
FECULENTS	Gratin dauphinois	Riz		Purée maison	
Allergènes	7			7	
LEGUMES	Sauce tomate au basilic	Choux de Bruxelles		Petits pois	
Allergènes					
DESSERTS	Pudding vanille		Tartelette au citron		Muffins aux framboises
Allergènes	3 / 7		1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 7

Corbeille de fruits

ENTREES	Potage d'haricots verts	Velouté de céleri	Crème de carottes	Potage de navets	Potage de potiron
Allergènes		9			
PLAT DU JOUR	Veau nature	Dinde nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature
Allergènes					4
FECULENTS	Pommes de terre	Riz	Pâtes	Pommes de terre	Pâtes
Allergènes			1blé		1blé
LEGUMES	Panais	Carottes	Haricots plats	Petits pois	Fenouil
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Marbré	Crêpe	Fromage blanc Coulis de fruits rouges	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Madeleine
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 7	7	1blé / 7	1blé / 3 / 7

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°14



Crèche Butze Jhangeli



	LUNDI 30-mars	MARDI 31-mars	MERCREDI 01-avr	JEUDI 02-avr	VENDREDI 03-avr
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Potage de petits pois	Potage Parmentier	Velouté de courgettes	Potage Saint-Germain	Menu de pâques Velouté de légumes
PLAT DU JOUR	Escalope de porc	Emincé de dinde provençale	Spaghetti Sauce bolognaise	Curry de poulet	*** Fish burger
FECULENTS	Penne	Pommes de terre persillées		Riz	Frites et sa garniture
LEGUMES	Champignons et fèves des marais	Haricot beurre		Duo de carottes	*** Œufs en chocolat
DESSERT		Pancake aux myrtilles		Mousse aux fruits de la passion	
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Potage de petits pois	Potage Parmentier	Velouté de courgettes	Potage Saint-Germain	Velouté de légumes
PLAT DU JOUR	Porc nature	Dinde nature	Bœuf nature	Poulet nature	Poisson nature
FECULENTS	Pâtes	Pommes de terre	Pâtes	Riz	Pommes de terre
LEGUMES	Brocolis	Haricot beurre	Petits pois	Carottes	Epinards
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Palmito au sucre	Compote de fruits Sablés	Pana cotta Coulis de mangues	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Quatre-quarts

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



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	30-janv	31-janv	01-févr	02-févr	03-févr
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Potage de petits pois	Potage Parmentier	Velouté de courgettes	Potage Saint-Germain	Velouté de légumes
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Escalope de porc	Emincé de dinde provençale	Spaghetti Sauce bolognaise	Curry de poulet	Fish burger
Allergènes			1blé - 9		1blé / 7 - 4
FECULENTS	Penne	Pommes de terre persillées		Riz	Frites
Allergènes	1blé				
LEGUMES	Champignons et fèves des marais	Haricot beurre		Duo de carottes	Ketchup Mayonnaise
Allergènes					3 / 10
DESSERTS		Pancake aux myrtilles		Mousse aux fruits de la passion	Œufs en chocolat
Allergènes		1blé / 3 / 7		3 / 7	6 / 7

Corbeille de fruits

ENTREES	Potage de petits pois	Potage Parmentier	Velouté de courgettes	Potage Saint-Germain	Velouté de légumes
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Porc nature	Dinde nature	Veau nature	Poulet nature	Poulet nature
Allergènes					4
FECULENTS	Pâtes	Pommes de terre	Pâtes	Riz	Pâtes
Allergènes	1blé		1blé		
LEGUMES	Brocolis	Haricots beurre	Petits pois	Carottes	Epinars
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Cracotte Confiture	Croissant	Cookies	Tartine jambon de dinde ou salami et fromage	Yaourt au miel
Allergènes				1blé / 7	

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°15



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI 06-avr	MARDI 07-avr	MERCREDI 08-avr	JEUDI 09-avr	VENDREDI 10-avr
	Groupes grands				
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
ENTREES	Velouté de potimarron	Potage de laitue	Potage d'haricots verts	Crème de brocolis	Velouté de carottes
PLAT DU JOUR	Couscous	Gyros de dinde	Bouneschlupp Mettwurst	Penne	Paëlla aux poissons
FECULENTS	Agneau Merguez	Pain pita		Sauce carbonara au jambon de dinde	
LEGUMES	Pois chiches	Chou blanc Fromage blanc aux herbes		Emmenthal râpé	
DESSERT	Datte		Stoffi Coulis de fruits rouges		Mousse au chocolat
	CORBEILLE DE FRUITS				
	Groupe bébés				
ENTREES	Velouté de potimarron	Potage de laitue	Potage d'haricots verts	Crème de brocolis	Velouté de carottes
PLAT DU JOUR	Agneau nature	Dinde nature	Porc nature	Veau nature	Poisson nature
FECULENTS	Semoule	Pommes de terre	Quinoa	Pâtes	Riz
LEGUMES	Courgettes	Carottes	Navets	Fenouil	Panais
	CORBEILLE DE FRUITS				
COLLATIONS	Corbeille de fruits Biscuits	Club sandwich Concombres Philadelphia	Marbré	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Cracottes Beurre

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



Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	06-avr	07-avr	08-avr	09-avr	10-avr
PDJ	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES	Velouté de potimarron	Potage de laitue	Potage d'haricots verts	Crème de brocolis	Velouté de carottes
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Couscous Agneau Merguez Pois chiches	Gyros de dinde	Bouneschlupp Mettwurst	Penne Sauce carbonara au jambon de dinde Emmenthal râpé	Paëlla aux poissons
Allergènes	1blé / 9			1blé - 3 / 7 - 7	4
FECULENTS		Pain pita			
Allergènes		1blé / 7			
LEGUMES		Chou blanc Fromage blanc aux herbes			
Allergènes		7			
DESSERTS	Datte		Stoffi Coulis de fruits rouges		Moelleux au chocolat
Allergènes			7		1blé / 3 / 6 / 7

Corbeille de fruits

ENTREES	Velouté de potimarron	Potage de laitue	Potage d'haricots verts	Crème de brocolis	Velouté de carottes
Allergènes					
PLAT DU JOUR	Agneau nature	Dinde nature	Porc nature	Dinde nature	Poisson nature
Allergènes					4
FECULENTS	Semoule	Pommes de terre	Quinoa	Pâtes	Riz
Allergènes	1blé			1blé	
LEGUMES	Courgettes	Carottes	Navets	Fenouil	Panais
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Corbeille de fruits Biscuits	Club sandwich Concombres Philadelphia	Marbré	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Cracottes Beurre
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 7	1blé / froment

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°16



Crèche Butze Jhangeli

 		LUNDI 13-avr	MARDI 14-avr	MERCREDI 15-avr	JEUDI 16-avr	VENDREDI 17-avr
utze Jhangeli		Groupes grands				
PDJ	LUNDI DE PÂQUES	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	
ENTREES		Potage Crécy	Velouté de légumes	Crème de poireaux	Potage de carottes	
PLAT DU JOUR		Emincé de poulet	Hot dog  et sa garniture	Cordon bleu de dinde	Nuggets de poisson 	
FECULENTS		Gratin dauphinois 		Farfalle 	Purée de patate douce	
LEGUMES		Brocolis		Courgettes au paprika	Panais	
DESSERT		Sorbet de fruits			Flan au caramel	
CORBEILLE DE FRUITS						
Groupe bébés						
ENTREES	LUNDI DE PÂQUES	Potage Crécy	Velouté de légumes	Crème de poireaux	Potage de carottes	
PLAT DU JOUR		Poulet nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature	
FECULENTS		Pommes de terre 	Riz 	Pâtes 	Patate douce	
LEGUMES		Brocolis	Epinards	Courgettes	Panais	
CORBEILLE DE FRUITS						
COLLATIONS		Croissant	Corbeille de fruits	Tartine jambon de dinde ou salami et Gouda	Crêpe Confiture 	

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





Crèche Butze Jhangeli

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	13-avr	14-avr	15-avr	16-avr	17-avr
PDJ	LUNDI DE PÂQUES	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié	Buffet de petit déjeuner varié
Allergènes					
ENTREES		Potage Crécy	Velouté de légumes	Crème de poireaux	Potage de carottes
Allergènes					
PLAT DU JOUR		Emincé de poulet	Hot dog	Cordon bleu de dinde	Nuggets de poisson
Allergènes		1blé / 7		7	1blé / 3 / 4
FECULENTS		Gratin dauphinois	Garniture	Farfalle	Purée de patate douce
Allergènes		7	1blé / 7 - 10	1blé	7
LEGUMES		Brocolis		Courgettes au paprika	Panais
Allergènes					
DESSERTS		Sorbet de fruits		Flan au caramel	
Allergènes				3 / 7	

Corbeille de fruits

ENTREES	LUNDI DE PÂQUES	Potage Crécy	Velouté de légumes	Crème de poireaux	Potage de carottes
Allergènes					
PLAT DU JOUR		Poulet nature	Bœuf nature	Dinde nature	Poisson nature
Allergènes					4
FECULENTS		Pommes de terre	Riz	Pâtes	Patate douce
Allergènes				1blé	
LEGUMES		Brocolis	Epinards	Courgettes	Panais
Allergènes					
	Corbeille de fruits				
COLLATIONS		Croissant	Corbeille de fruits	Tartine jambon de dinde ou salami et fromage	Crêpe Confiture
Allergènes		1blé / 3 / 7		1blé / 7	1blé / 3 / 7

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