



# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 22



BASCHARAGE ET CLEMENCY

BOGOTA

CALI



MEDELIN

BARRANQUILLA



	LUNDI 28-mai	MARDI 29-mai	MERCREDI 30-mai	JEUDI 31-mai	VENDREDI 01-juin
ENTREES	Plateau de charcuteries	Crème de volaille	Rillettes de saumon et ses toasts	Velouté de légumes	Menu colombien  Ajiaco (poulet, câpres, maïs)  Empanadas  ***  Sancocho (ragout de poulet)  Riz à la cannelle  Manioc, maïs, pommes de terre, plantain  ***  Flan coco
SALAD'BAR "Variation de vinaigrettes"	Feuille de chêne verte	Salade coleslaw	Salade de tomates, maïs, concombres	Œuf Mimosa	
VINAIGRETTE	Rose island				
VIANDES POISSONS	Brochette de dinde basilic			Filet de silure en croute (tomates séchées)	
FECULENTS	Macaroni Sauce carbonara	Boulgour	Pizza Margherita Salade verte	Pommes de terre vapeur	
LEGUMES	Ratatouille			Fondue de poireaux	
DESSERTS	Plateau de fruits	Île flottante	Plateau de fruits	Duo de raisins	
COLLATIONS "Sirop naturel"	Assortiment de céréales Lait	Tartine Kiri	Cookies choco Nougatine	Petit pain Nutella	Cake à la fête et aux tomates

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concernent l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concernent l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concernent l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH







# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 23



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 04-juin	MARDI 05-juin	MERCREDI 06-juin	JEUDI 07-juin	VENDREDI 08-juin
<b>ENTREES</b>	Bouillon ABC	Menu polonais	Crème de carottes au cumin	Salade de betteraves	Verrine de crevettes Sauce cocktail
<b>SALAD'BAR</b> "Variation de vinaigrettes"	Céleri rémoulade	Bortsch polonais	Allumette au fromage	Caviar d'aubergines et ses toasts	Salade de tomates cerises
<b>VINAIGRETTE</b>		***		Vinaigrette moutarde	Vinaigrette balsamique
<b>VIANDES POISSONS</b>	Steak haché de veau	Zapianka (pizza baguette polonaise)	Cordon bleu de volaille Sauce champignons	Risotto de légumes (carottes, courgettes, tomates, maïs, petits pois)	Filet de cabillaud au jambon cru
<b>FECULENTS</b>	Galette de quinoa	Côte de porc panée à la polonaise	Coquillettes		Ecrasée de pommes de terre olives et tomates confites
<b>LEGUMES</b>	Chou-fleur béchamel	platski (râpé de pommes de terre)	Brochette de tomates cerises		Courgettes grillée
<b>DESSERTS</b>	Plateau de fruits	***	Duo de melons	Omelette norvégienne	Plateau de fruits
<b>COLLATIONS</b> "Sirup naturel"	Dip's de légumes	Sandwich au thon	Brioche tressée	Petit pain Gouda	Fraises au chocolat

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires , conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concerne l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concerne l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concerne l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH







# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 24



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 11-juin	MARDI 12-juin	MERCREDI 13-juin	JEUDI 14-juin	VENDREDI 15-juin
<b>ENTREES</b>	Avocat au thon	Frisée au Gouda	<b>Menu australien</b>  <b>Rouleaux australiens</b>  Salade (roquette, betteraves, noix de cajou, féta)  ***  Meet pie (tourte au bœuf)  Salade iceberg  ***  Lamington	Dip's de légumes	Salade de crabe et maïs
<b>SALAD'BAR</b> "Variation de vinaigrettes"	Laitue	Bruschetta au jambon cru		Salade de carottes à la coriandre	Tortilla
<b>VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette ciboulette	Vinaigrette huile de noix			Vinaigrette huile d'olives
<b>VIANDES POISSONS</b>	Piccata de veau	Beignets de calamars Sauce rémoulade		Cheese burger	Gnocchis  Sauce Napolitaine
<b>FECULENTS</b>	Tagliatelle	Riz		Pommes de terre rissolées	
<b>LEGUMES</b>	Haricots verts	Salade composée		Crudités	
<b>DESSERTS</b>	Salade de fraises à la menthe	Plateau de fruits		Plateau de fruits	Pomme au four Spéculos
<b>COLLATIONS</b> "Sirup naturel"	Cake aux noisettes	Wrap au poulet fumé	Rose des sables	Baguette aux céréales Lyonner	Compote de fruits Langue de chat

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concernent l'ingrédient principal



Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concernent l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concernent l'ingrédient principal



Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH








# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 25



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 18-juin	MARDI 19-juin	MERCREDI 20-juin	JEUDI 21-juin	VENDREDI 22-juin
<b>ENTREES</b>	Toast de tapenade rouge et noire	Jambon cru Melon	Salade de pâtes, pesto et tomates	Menu Coupe du monde	Tempura de légumes
<b>SALAD'BAR</b> "Variation de vinaigrettes"	Fromage frais aux herbes	Lollo rouge		C  jr	Mesclun
<b>VINAIGRETTE</b>					
<b>VIANDES POISSONS</b>		Gyros de volaille	Filet de plie meunière	Saumon mariné aux agrumes (Suède) ***	Roastbeef Sauce rémoulade
<b>FECULENTS</b>	Fusilli aux 4 fromages	Pain pita	Riz	Carbonada criolla (Argentine)	Potatoes
<b>LEGUMES</b>		Crudités	Carottes Vichy	Galette de polenta (Pologne) ***	Poivrons grillés
<b>DESSERTS</b>	Plateau de fruits	Milkshake aux fraises	Brochette de fruits	Pastillas à la fleur d'oranger	Plateau de fruits
<b>COLLATIONS</b> "Sirup naturel"	Foccacia aux tomates	Bagel Jambon cuit	Madeleine aux pépites de chocolat	Tartine Emmenthal	Boule coco chocolat

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires , conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concerne l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concerne l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concerne l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH







# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 26



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 25-juin	MARDI 26-juin	MERCREDI 27-juin	JEUDI 28-juin	VENDREDI 29-juin
ENTREES	Pizza baguette	Palmito au pesto	Croquette de poulet	Cake au Comté et chorizo	<b>Menu italien</b>  <b>Stacciatella</b> <b>Carpaccio de bresola</b> *** <b>Lasagne aux légumes</b> *** <b>Lasagne pur bœuf</b> *** <b>Tarte Ricotta</b> <b>aux pépites de ch</b>
SALAD'BAR <i>"Variation de vinaigrettes"</i>	Laitue	Salade frisée	Salade de concombres à la crème	Tomates Mozzarella	
VINAIGRETTE	Vinaigrette échalotes	Vinaigrette framboise		Vinaigrette au pesto	
VIANDES POISSONS	Brochette de saumon Huile citron	Omelette au fromage	Wainzoossis	Pilon de poulet rôti	
FECULENTS	Pommes de terre vapeur	Polenta grillée	Purée maison	Galette de quinoa	
LEGUMES	Fenouil braisé	Gratin de courgettes	Petits pois carottes	Haricots beurre	
DESSERTS	Plateau de fruits	Fraises au sucre	Moelleux au chocolat	Plateau de fruits	
<b>COLLATIONS</b> <i>"Sirop naturel"</i>	Céréales BIO Lait	Sablé à la confiture	Wrap de poulet au curry	Club sandwich Salami de dinde	Yaourt aux fruits

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concernent l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concernent l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concernent l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH







# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 27



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 02-juil	MARDI 03-juil	MERCREDI 04-juil	JEUDI 05-juil	VENDREDI 06-juil
ENTREES	Salade de riz au crabe	Menu coréen	Brochette de trio de tomates cerises	Rillettes et ses toasts	Salade mexicaine
SALAD'BAR "Variation de vinaigrettes"	Crudités		Salade romaine	Légumes marinés	
VINAIGRETTE	Vinaigrette au citron		Vinaigrette noisette		Vinaigrette tex mex
VIANDES POISSONS			Cordon bleu de quorn	Jambon en croûte	Burrito de poulet
FECULENTS	Spaghetti aux fruits de mer		Gratin dauphinois	Pommes de terre rissolées	Riz
LEGUMES			Brochette de légumes	Fèves des marais	Laitue
DESSERTS	Plateau de fruits		Plateau de fruits	Smoothies framboises bananes	Crumble de fruits rouges
COLLATIONS "Sirop naturel"	Cake au praliné	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux abricots	Tartine Confiture	Club sandwich végétarien

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concernent l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concernent l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concernent l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH







# LA SEMAINE GOURMANDE MENU - SEMAINE 28



BASCHARAGE ET CLEMENCY



	LUNDI 09-juil	MARDI 10-juil	MERCREDI 11-juil	JEUDI 12-juil	VENREDI 13-juil
<b>ENTREES</b>	Salade de poivrons	Salade niçoise	Taboulé	Macédoine de légumes	 Buffet de crudités
<b>SALAD'BAR</b> "Variation de vinaigrettes"	Mini brochette de poulet Sauce cacahuètes		Iceberg	Radis au beurre	
<b>VINAIGRETTE</b>		Vinaigre moutarde	Vinaigrette coriandre		
<b>VIANDES POISSONS</b>	Sauté de porc fumé	Bar en tempura	 Pizza au jambon cuit	 Parmigiana Salade verte	 Burger (burger, Leidelenger, filet de dinde mariné)
<b>FECULENTS</b>	Riz	Nouilles chinoises			Pommes au four
<b>LEGUMES</b>	Soja	Epinards à la crème			Crudités
<b>DESSERTS</b>	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Charlotte aux fraises	Plateau de fruits	Dame blanche
<b>COLLATIONS</b> "Sirop naturel"	Brochette de tomates Mozzarella	Sandwich Confiture	Financier Fleur d'oranger	Tartine Charcuterie	Brownies

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011.



Viandes luxembourgeoises  
Produits luxembourgeois  
Concernent l'ingrédient principal  
Dudel-magie



Produits céréaliers luxembourgeois  
Produits issus du commerce équitables  
Concernent l'ingrédient principal



Pommes de terre luxembourgeoises  
Produits issus de l'agriculture biologique  
Concernent l'ingrédient principal

Tous les produits à base d'œuf viennent de la fondation APEMH

