

Propositions de menus commune de Rambrouch

Semaine du 31 Janvier au 4 Février 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
<i>Petit déjeuner</i>	Mini viennoiserie (1,3,7)	Céréales au chocolat (1) Lait (7)	Biscotte (1) Gouda (7)	Pain au céréales (1) Kiri (7)	Yaourt aux fruits (7)
<i>Entrée</i>		Velouté de petits pois		Potage aux poireaux et pommes de terre	
<i>Salades</i>	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
<i>Plat</i>	Filet de cabillaud pané sauce tartare (1,3,4,7)	Veau marenngo (1,7)	Wrap aux falafels (1,7)	Curry de poulet au lait de coco et à l'ananas (1,7)	Weinzossis et moutarde (1,7,10)
<i>Plat végété</i>	Nugget de blé sauce tartare (1,3,7)	Gratin de coquillettes, carottes et fêta (1,7)		Curry de tofu fumé au lait de coco et à l'ananas (1,6,7)	Saucisse de légumes et moutarde (6,9)
<i>Féculent</i>	Purée de pommes de terre (7)	Coquillettes (1)		Riz	Pommes de terre rôties
<i>Légume</i>	Brocolis	Carottes	Salade de pommes de terre (3,7,9,10,12)	Chou fleur	Haricots verts
<i>Dessert</i>	Gâteau aux pommes (1,3,7)		Crêpes (1,3,7)		Compotes de pommes et poires
<i>Collation</i>	Petit-suisse aux fruits (7)	Pain fermier (1) Confiture	Smoothie pomme, poire, banane	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Salade de fruits de saison

Les présents menus respectent les dispositions édictées en matière d'allergènes alimentaires conformément au Règlement (EU) 1169/2011

1=gluten, 2=cristallins, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=gluten, 14=mollesques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois



Produits issus de l'agriculture biologique



Natur Genéissen



Poissons issus de pêche durable



Produits Fair Trade





Propositions de menus commune de Rambrouck

Semaine du 7 au 11 Février 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Pain complet (1) Pâtes à tartiner	Muesli (1) Lait (7)	Pain fermier (1) Confiture	Mini viennoiserie (1,3,7) Lait (7)	Yaourt aux fruits (7)
Entrée	Potage crecy		Potage du chef Crème de chou-fleur		Nems aux légumes (6)
Salades	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
Plat	Couscous de poulet (1)	Filet de colin sauce safranée (1,4,7)	Fajitas haricots rouges, maïs et guacamole (1)	Ragout de boulettes de boeuf (1,3,7,9)	Riz cantonnais (Œuf, Riz, petits pois) (3)
Plat végété	Couscous végétarien aux pois chiches (1)	Gratin de pommes de terre au panais (7)		Ragout de boulettes aux légumes (1,3,7,9)	Je découvrir l'asie
Féculent	Semoule (1)	Pommes de terre		Blé (1)	Riz cantonnais (Œuf, riz, petits pois) (3)
Légume	Légumes couscous	Panais rôti au miel	Salade verte (3,7,9,10,12)	Poêlée d'aubergines	
Dessert		Crème brûlée (3,7)		Gâteau à la banane et au chocolat (1,3,7)	
	Corbeille de fruits de saison				
Collation	Yaourt aux fruits (7)	Salade de fruits	Muffin au chocolat (1,3,7) Lait	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Madeleine à la noix de coco (1,3,7) Compote de mangues

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au Règlement (CE) 1169/2011
 1=gluten, 2=cérotates, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coque, 9=blé, 10=montarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=pin, 14=molasses
 C'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients indiqués dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois

Produits issus de l'agriculture biologique

Poissons issus de pêche durable

Produits Fair Trade

Natur Genéissen



Propositions de menus commune de Rambrouch

Semaine du 14 au 18 Février 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Petit déjeuner</i>	Cracotte (1) Confiture	Baguette (1) Gouda (7)	Mini viennoiserie (1,3,7) Lait (7)	Cornflakes (1) Lait (7)	Pain aux céréales (1) Beurre (7)
<i>Entrée</i>		Potage paysan		Potage de petits pois	
<i>Salades</i>	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
<i>Plat</i>	Cordon bleu de veau (1,3,7)	Sauté de bœuf sauce brune (1,7)	Gnocchis poêlée sauce tomate, basilic et parmesan (1,7)	Gyros de dinde sauce fromage blanc (7)	Pavé de saumon (4)
<i>Plat végété</i>	Cordon bleu de quorn (1,3,7)	Falafel sauce brune (1,7)		Tofu fumé sauce fromage blanc (6,7)	Purée de légumes et pois chiches gratinée (7)
<i>Féculent</i>	Spatzle (1,3)	Riz		Pain pita (1)	Pommes de terre sautées
<i>Légume</i>	Purée de potimarron (7)	Duo de navets et carottes		Julienne de légumes	Epinards à la crème (7)
<i>Dessert</i>	Flan à la noix de coco (1,3,7)		Cheesecake (1,3,7)		Mousse au chocolat (3,7)
<i>Collation</i>	Pain craquelin (1)	Cake (1,3,7) Jus de pommes	Salade de fruits frais de saison	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Compote de pommes Biscuit sablé (1,3,7)

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes conformément au Règlement EU 1169/2011

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients indiqués dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

1=glaçon, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=aprin, 14=mollusques

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois



Produits issus de l'agriculture biologique



Natur Genéissen



Poissons issus de pêche durable



Produits Fair Trade





Propositions de menus commune de Rambrouch

Semaine du 21 au 25 Février 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Petit déjeuner</i>	Pain complet (1) Gouda (7)	Mini viennoiserie (1,3,7)	Cornflakes (1) Lait (7)	Pain de campagne (1) Pâtes à tartiner	Yaourt aux fruits (7)
<i>Entrée</i>	Potage de saisisifs et carottes		<i>Potage du chef</i> Potage de chou-fleur		Potage de courgettes
<i>Salades</i>	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
<i>Plat</i>	Bouchées à la reine (1,7)	Filet de flétan à la crème de roquette (4,7)		Emincé de bœuf sauce chasseur (1)	Sauté de veau à l'italienne
<i>Plat végété</i>	Bouchées végétarienne (1,7)	Omelette aux fines herbes (3)	Hachis parmentier de quorn (3,7)	Risotto au panais et châtaignes (7)	Tian de légumes d'hiver
<i>Féculent</i>	Frites	Boullgour sauce tomate (1)		Riz	Fusilli (1)
<i>Légume</i>	Salade verte (3,7,9,10,12)	Dés de potiron à l'ail et au thym	Salade verte (3,7,9,10,12)	Poêlée de panais	Chou blanc et carotte
<i>Dessert</i>		Strudel aux pommes (1,3,7)		Brownies (1,3,7)	
<i>Collation</i>	Duo de pomme/kiwi/banane	Dips de légumes (3,7,9,10,12)	Salade de fruits frais	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Fromage blanc (7) Fruits frais

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes conformément au Règlement (EU) 1169/2011

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients indiqués dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coque, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois



Produits issus de l'agriculture biologique



Natur Genéissen



Poissons issus de pêche durable



Produits Fair Trade





Propositions de menus commune de Rambrouch
Semaine du 28 Février au 4 Mars 2022



	Lundi	Mardi Gras	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Pain complet (1) Brie (7)	Fromage blanc (7) Fruits frais de saison	Céréales au riz soufflé (1) Lait (7)	Mini viennoiserie (1,3,7)	Pain fermier (1) Confiture
Entrée	Bouillon de légumes aux vermicelles (1)			Toast de chèvre chaud et miel	
Salades	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
Plat	Kniddelen sauce aux lardons (1,3,7)	Pilon de poulet au paprika 	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé (1,7)	Brandade de cabillaud (7) 	Emincé de bœuf sauce crème persillée (7)
Plat végété	Kniddelen sauce au fromage (1,3,7)	Wrap aux légumes et féta (1,3,7)		Brandade de tofu fumé (6,7)	Purée de pois cassés (7)
Écoulent		Pommes de terre		Carottes	Riz
Légume	Compote de pommes	Courgettes à l'ail 			Dés de céleri
Dessert		Beignet de carnaval (1,3,7)	Cookies (1,3,7)		Quatre quart (1,3,7)
Collation	Yaourt aux fruits (7)	Pain fermier (1) Confiture	Corbeille de fruits de saison Tutti frutti Compote de pomme et banane	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Salade de fruits frais

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes conformément au Règlement (EC) 1169/2011

1=gluten, 2=crustacés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coque, 9=œuf, 10=mustarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=gluten, 14=molasses
L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois

Produits issus de l'agriculture biologique

Natur Genëssen

Poissons issus de pêcheur durable



Produits Fair Trade





Propositions de menus commune de Rambrouck

Semaine du 7 au 11 Mars 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Petit déjeuner</i>	Pain complet (1) Confiture	Mini viennoiserie (1,3,7)	Pain de campagne (1) Mimollette (7)	Céréales au chocolat (1) Lait (7)	Yaourt aux fruits (7)
<i>Entrée</i>	Potage au navet et aux pommes		Salade tomate, mozzarella (3,7,9,10,12)		Potage de légumes verts
<i>Salades</i>	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)	Buffet de salades (3,7,9,10,12)
<i>Plat</i>	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (6,12)	Saumon grillé sauce ciboulette (1,4,7)	Pizza margherita (1,7)	Steack haché de bœuf	Judd mat Gaardbounnen
<i>Plat végété</i>	Tempen sauce aigre douce (6,12)	Filet de seitan sauce ciboulette (1,4,6,7)		Steack haché de soja (6)	Saucisse de légumes (6,9)
<i>Féculent</i>	Riz	Blé (1)		Tagliatelle (1)	Pommes de terre
<i>Légume</i>	Petit pois	Brocolis	Salade verte (3,7,9,10,12)	Haricots verts	Fève du marais
<i>Dessert</i>		Cake marbré (1,3,7)		Moelleux à la mandarine et au chocolat (1,3,7)	
	Corbeille de fruits de saison				
<i>Collation</i>	Biscotte (1) Yaourt aux fruits (7)	Dips de légumes (3,7,9,10,12)	<i>Tutti frutti</i> Fruits frais de saison coupés	Tartine jambon de dinde, salami ou gouda (1,7)	Flan à la vanille (3,7)

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au Règlement EU 1169/2011
 1=gluten, 2=célestés, 3=œuf, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coque, 9=céleri, 10=mustarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=fromage, 14=mustardes
 L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients indiqués dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Produits issus de fournisseurs luxembourgeois Produits issus de l'agriculture biologique

Poissons issus de pêche durable Produits Fair Trade

Natur Genéissen