



Déjeuner Semaine N° 45 du 06/11 au 10/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 06-nov	Mardi 07-nov	Mercredi 08-nov	Jeudi 09-nov	Vendredi 10-nov
PDJ	Céréales variées Lait 1blé - 7	Fromage blanc Fruits rouges confits 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Yaourt aux fruits 7 
ENTREES	Bouillon aux vermicelles 1blé / 9		Calamars à la romaine 1blé / 14		Croque-monsieur 1blé / 6 / 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 
PLAT VEGE	Seitan au curry et petits pois 1blé		Chili végétarien	Tofu Emincé de poivrons 6	Falafels Sauce rémoulade 7
PLAT DU JOUR	Filet de colin 4 	Lasagne 1blé / 3 / 7	Chili con carne 	Pilon de poulet mariné	Boulette de veau Sauce romarin 3
FECULENTS	Riz au curcuma 	au quorn	Baguette 1blé	Polenta crémeuse aux tomates 7	Pommes de terre rissolées  C'est local
LEGUMES	Petits pois 		Salade coleslow 3 / 10 / 12 	Haricots verts	Chou chinois
DESSERT		Panna cotta Coulis mangue 7		Tiramisu 1blé / 3 / 6 / 7	
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Yaourt aux fruits 7	Baguette aux céréales Philadelphia 1blé / seigle / avoine	Crêpes Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / 3 / 7 - 6 / 7 / 8 noisettes	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Tartine craquante Beurre / miel 1blé / 6 / 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

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



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 46 du 13/11 au 17/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


**Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"**

	Lundi 13-nov	Mardi 14-nov	Mercredi 15-nov	Jeudi 16-nov	Vendredi 17-nov
PDJ	Pain fermier Beurre 1blé / seigle / avoine - 7	Baguette Confiture 1blé	Cornflakes Lait 7 	Mini croissant 1blé / 3 / 6 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 8amandes
ENTREES		Crème aux champignons et croutons 7 - 1blé		Palmito au fromage 1blé / 3 / 7	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Cordon bleu végétarien 7	Nouilles chinoises au tofu 1blé / 6		Quinoa gourmand	Dahl de lentilles corail
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc  C'est local	Nouilles chinoises au poulet	Bouchée à la reine au soja 1blé / 3 / 6 / 7  C'est local	Emincé de bœuf au paprika 1 blé	Blanquette de saumon et poisson blanc à l'aneth 1blé / 4 / 7
FECULENTS	Purée de pommes de terre	et jeune maïs 1blé	Pommes wedges	Blé 1blé	Tagliatelle 1blé / 3 
LEGUMES	Panais rôtis		Carottes au cumin	Epinards BIO	Brocolis
DESSERT	Cake aux poires 1blé / 3 / 7		Yaourt aux fruits 7		Mousse au chocolat 3 / 7
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	Banane, poire, clémentine	Pain blanc Kiri 1blé - 7	Salade de fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Dip's de légumes Houmous de pois chiches

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

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



Pêche durable MSC

Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 47 du 20/11 au 24/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 20-nov	Mardi 21-nov	Mercredi 22-nov	Jeudi 23-nov	Vendredi 24-nov
PDJ	Pain craquelin 1blé / 3 / 7	Céréales variées Lait 1blé - orge - 7 	Cracotte Beurre 1froment - 7	Mini nova aux fruits 7	Petit pain au lait Confiture 1blé / 3
ENTREES	Potage de potiron 7		Salade grecque 7		Toast aux champignons gratinés 1blé / 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Mijoté d'haricots blancs à l'estragon	Bouneschlupp végétarienne	Spaghetti Sauce Napolitaine 1blé	Parmentier de pois cassés 7	Omelette au fromage 3 / 7
PLAT DU JOUR	Bœuf bourguignon 1blé	 C'est local Gromperekichelcher 1blé / 3	Spaghetti 1blé	Filet de poisson blanc 4 	
FECULENTS	Penne 1blé		Sauce bolognaise 9	Purée de pommes de terre  C'est local	Riz pilaf 
LEGUMES	Haricots verts	Compote de pommes	Fromage râpé 7 	Choux rouges aux pommes 1blé	Chou romanesco
DESSERT		Tarte aux quetsches 1blé / 3 / 7		Crème caramel 3 / 7	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	Madeleine 1blé / 3 / 7	Baguette aux céréales Confiture 1blé / seigle / orge	Fromage blanc au muesli 7 - 1 avoine / 8 amandes	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Corbeille de fruits

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

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



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 48 du 27/11 au 01/12

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


**Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"**

	Lundi 27-nov	Mardi 28-nov	Mercredi 29-nov	Jeudi 30-nov	Vendredi 01-déc
PDJ	Biscotte Vache qui rit 1blé / 6 / 7 - 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Pain complet Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Céréales au chocolat Lait 6 - 7 	Fromage blanc au miel 7
ENTREES		Velouté de butternut 7		Dip's de légumes 7	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Salade verte 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Gratin de macaroni aux légumes 1blé / 3 / 7	Légumes grillés Orloff 7	Seitan aux fines herbes et curcuma 1blé	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Galette de lentilles corail 3
PLAT DU JOUR	Gratin de macaroni au jambon de dinde et brocolis 1blé / 3 / 7	Rôti de porc Orloff 7  <i>C'est local</i>	Cuisse de poulet aux herbes	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7	
FECULENTS		Pommes de terre sautées	Blé au curcuma 1blé	Riz pilaf 	Pain burger 1blé / 7
LEGUMES		Salade verte 3 / 10 / 12	Duo de carottes	Petits pois	Garniture 7
DESSERT	Pomme au four à la cannelle		Clafoutis aux poires 1blé / 3 / 7		Pudding chocolat 3 / 6 / 7
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Pain fermier Salami de dinde 1blé / seigle / avoine	Compote de fruits Sablés 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Salade de fruits

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

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



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 49 du 04/12 au 08/12

Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 04-déc	Mardi 05-déc	Mercredi 06-déc	Jeudi 07-déc	Vendredi 08-déc
PDJ	Cracottes Pâte à tartiner Fairtrade 1froment - 6 / 7 / 8 noisettes	Céréales variées Lait 1blé / orge - 7	Mini gervais aux fruits 7	Pain brioche noix de coco 1blé / 3 / 7	Pain fermier Philadelphia 1blé / seigle / avoine - 7
ENTREES	Potage aux légumes d'automne 7	Œufs Mimosa 3 / 10	Œufs Mimosa 3 / 10	Feuilleté aux saucisses 1blé / 3 / 10	Feuilleté aux saucisses 1blé / 3 / 10
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Knidellen Sauce crème 1blé / 3 / 7 - 7	Emincé de soja 6 / 7	Croque fromage tomates 1blé / 6 / 7	Boulette végétarienne	Risotto aux légumes et parmesan 7
PLAT DU JOUR	Knidellen Crème aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Emincé de veau 1blé	Croque-monsieur au filet de poulet 1blé / 6 / 7	Boulette de bœuf Sauce tomates et sauge 3	Filet de colin Sauce ciboulette 4 - 7
FECULENTS		Quinoa aux pommes et carottes		Potatoes 	Riz
LEGUMES	Compote de pommes	Gratin de chou-fleur 1blé / 7	Salade coleslow 3 / 10 / 12	Haricots beurre	Chou braisé
DESSERT		Boxenmannchen 1blé / 3 / 7		Panna cotta Coulis de fruits rouges 7	
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Baguette aux céréales Cancoillotte 1blé / seigle / orge - 7	Carrot'cake 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Club sandwich Concombres/fromage frais 1blé / 6 / 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

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



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 50 du 11/12 au 15/12

Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés
Pêche durable



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 11-déc	Mardi 12-déc	Mercredi 13-déc	Jeudi 14-déc	Vendredi 15-déc
PDJ	Pain fermier Confiture 1blé / seigle / avoine	Cornflakes Lait 7 	Pain cramiq 1blé / 3 / 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Yaourt aux fruits 7 
ENTREES		Potage de potiron et croûtons 7 - 1blé		Bouillon ABC 1blé - 9	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Tajine de pois chiches	Galette de légumes 3	Tortellini Epinards	Risotto crémeux aux épinards et fromage 7	Gyros de tofu 6 / 7
PLAT DU JOUR	Tajine de bœuf	Rôti de porc Sauce moutarde 10	et Ricotta 1blé / 3 / 7	Filet de lieu noir Sauce citron 4 - 7 	Gyros de poulet Sauce blanche 7
FEULENTS	Semoule aux pruneaux 1blé - 12	Blé 1blé	Sauce Napolitaine	Riz créole 	Pain pita Potatoes 1blé / 7
LEGUMES	Tajine de légumes	Chou romanesco	Fromage râpé 7	Epinards BIO 	Salade coleslow 3 / 10 / 12
DESSERT	Fromage blanc vanille 7		Tiramisu au spéculoos 1blé / 3 / 6 / 7		Salade de fruits
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Pain blanc Kiri 1blé - 7	Tartine craquante Miel 1froment	Brownies haricots rouges et chocolat 1 blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Gâteau au citron 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

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



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 51 du 18/12 au 22/12

Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 18-déc	Mardi 19-déc	Mercredi 20-déc	Jeudi 21-déc	Vendredi 22-déc
PDJ	Pain aux céréales Beurre 1blé / seigle / avoine - 7	Biscotte Fromage frais 1blé / 6 / 7 - 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 8 amandes 	Céréales au chocolat Lait 6 - 7	Pain fermier Confiture 1blé / seigle / avoine
ENTREES	Velouté de carottes 7 		Salade d'œufs et pommes de terre 3 / 10 / 12 		Potage de légumes oubliés 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 
PLAT VEGE	Parmentier de patate douce aux haricots rouges 7	Spaghetti		Escalope de seitan Sauce champignons 1blé / 7	Flan de légumes 3 / 7 
PLAT DU JOUR	Sauté de dinde à l'estragon 1blé	Sauce bolognaise de soja 1blé / 6	Filet de porc pané Moutarde à l'ancienne 1blé 3 - 10	Escalope de poulet Sauce champignons 1blé / 7	Saumon Sauce citron vert 4 - 4 
FECULENTS	Purée de patate douce 7	Fromage râpé 7	Spaetzle 1blé / 3	Riz au curcuma 	Pommes duchesse
LEGUMES	Haricots beurre	 C'est local	Choux de Bruxelles	Petits pois 	Brocolis
DESSERT		Mousse fruits de la passion 3		Ananas rôtis	Bûche de Noël 1blé / 3 / 6 / 7
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Baguette Cancoillotte 1blé - 7	Muffins aux raisins 1blé / 3 / 7 / 12	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Corbeille de fruits

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

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

Lait Thiry



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise