




Déjeuner

Semaine N° 06

du 05/02 au 09/02






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 05-févr	Mardi 06-févr	Mercredi 07-févr	Jeudi 08-févr	Vendredi 09-févr
PDJ	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Tartine craquante Confiture	Pain fermier Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Baguette Gouda 1blé - 7	Céréales variées Lait 1orge - 7
ENTREES	Velouté de champignons 7	Potage de laitue 7	Potage de légumes 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage Parmentier 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	Emincé de seitan 1blé / 7		Quinoa BIO gourmand	 C'est local Omelette Bio au fromage 3 / 7	Blanquette de tofu 1blé / 6 / 7
PLAT DU JOUR	Emincé de porc à l'ananas 1blé / 7	Lasagne au bœuf 1blé / 3 / 7	Nuggets de poulet 1blé / 3		Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7
FECULENTS	Spaetzle 1blé / 3		Quinoa BIO	Riz pilaf	Purée maison 7  C'est local
LEGUMES	Haricots beurre		Lentilles corail	Carottes	Petits Pois
DESSERT		Tiramisu 1blé / 3 / 6 / 7			
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Brioche 1blé / 3 / 7	Panna cotta Coulis de mangue 7	Yaourt aux fruits 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé / 7	Pancake aux patates douces Sirop d'érable 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

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




Déjeuner

Semaine N° 07

du 12/02 au 16/02








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 12-févr	Mardi 13-févr	Mercredi 14-févr	Jeudi 15-févr	Vendredi 16-févr
PDJ	Pain blanc Confiture 1blé	Céréales variées Lait 1 orge - 7	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Baguette Vache qui rit 1blé - 7
ENTREES	Potage fenouil et carottes 7	Potage Crécy 7	Potage de pois cassés 7	Potage de potimarron 7	Potage de salsifis 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	Clafoutis de légumes 3 / 7		Gyros de tofu 6	Beignet de légumes 1blé	Carbonade de quorn 1blé / 3
PLAT DU JOUR	Judd mat Gaardebounen  C'est local	Gratin de penne au soja et	Gyros de volaille	Beignet de poissons 1blé Sauce tartar  7	Carbonade de bœuf 1blé
FECULENTS	Pommes de terre persillées	brocolis 1blé / 7	Pain Pita 1blé / 7	Riz Blanc 	Purée maison 7 
LEGUMES	Fèves de Marais		Coleslaw Fromage blanc aux herbes 7	Brocolis	Haricots verts
DESSERT					Gaufres 1blé / 3 / 7
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	Fromage blanc Muesli 7 - 1 avoine	Pain Perdu 1blé / 3 / 7	Pudding chocolat 6 / 7	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