

Déjeuner Semaine N° 08 du 19/02 au 23/02

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



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 19-févr	Mardi 20-févr	Mercredi 21-févr	Jeudi 22-févr	Vendredi 23-févr
PDJ	Pain 6 céréales et Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Sélection mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Cornflakes et lait 7	Tartine craquante Beurre 7
ENTREES	Potage salsifis 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage d'haricots verts 7	Soupe de potiron 7	Potage panais et carottes 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		Filet de tofu Sauce citron vert 6 - 7	Sauté des légumes et pommes de terre au curry	Boulettes végétariennes	Quorn pané 1blé / 3
PLAT DU JOUR	Gratin de macaroni aux brocolis 1blé / 3 / 7	Filet de cabillaud Sauce citron vert 4 - 7	Sauté de poulet Sauce curry 1blé - 7	Boulette de bœuf 3	Cordon bleu de porc 7
FECULENTS		Blé 1blé	Riz basmati	Coquillettes 1blé	Pommes de terre sautées C'est local
LEGUMES		Epinards Bio	Butternuts rôtis	Chou-fleur au curcuma	Haricots beurre
DESSERT				Tiramisu au Spéculoos 1blé / 3 / 6 / 7	
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Cookies au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Biscotte 1blé / 6 / 7 Confiture Fraise	Yaourt Straciatella 6 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Dips de légumes Sauce fromage blanc 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



Lait Thiry

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise

Déjeuner Semaine N° 09 du 26/02 au 01/03

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



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 26-févr	Mardi 27-févr	Mercredi 28-févr	Jeudi 29-févr	Vendredi 01-mars
PDJ	Pain fleurs Miel	Pain Craquelin Beurre 1blé / 7	Muesli aux fruits secs Lait 1avoine / 12 - 7	Pain fermier Vache qui rit 1blé / seigle / orge - 7	Sélection yaourt aux fruits 7
ENTREES	Potage de poireaux 7	Potage crécy 7	Potage de chou-fleur 7	Potage de petits pois 7	Potage de navets 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	Ragoût de tofu 1blé / 6	Omelette au fromage et fines herbes 3 / 7	Filet seitan grillé 1blé	Spaghetti	Vol au vent aux légumes 7
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1blé	Sauce tomates	Filet de saumon 4	Sauce au quorn et tomate & basilic	Vol au vent au poulet et champignons 1blé / 3 / 7
FECULENTS	Polenta crémeux 7	Gratin de pommes de terre 7	Riz parfumé à l'anis étoilé	Fromage râpé 1blé - 1blé / 3 - 7	Pomme duchesse
LEGUMES	Légumes oubliés	Chou romanesco	Panais rôtis		Haricots verts et oignons rouges
DESSERT			Mousse de chocolat noir 6 / 7		
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Baguette et Confiture 1blé	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Salade des fruits	Pancake Miel 1blé / 3 / 7	Cake 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

C'est local

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° 10

du 04/03 au 08/03

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



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 04-mars	Mardi 05-mars	Mercredi 06-mars	Jeudi 07-mars	Vendredi 08-mars
PDJ	Pain blanc Beurre 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Croissant 1blé / 3 / 6 / 7	Choco Pops Lait 6 - 7	Baguette Confiture 1blé
ENTREES	Potage fenouil et carottes 7	Crèmeux d'épinards BIO 7	Potage de céleri 7 / 9	Potage tomate et riz	Bouillon de vermicelles 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	Spaetzle aux légumes 1blé / 3	Quorn rôti à l'aneth 1blé / 3	Saucisse de légumes grillés 3 / 6 / 9	Quorn pané 1blé / 3	Escalope de tofu sauce tomates 6
PLAT DU JOUR	Sauté de volaille 1blé	Lieu noir rôti à l'aneth 4	Weinssossis 3		Escalope de veau
FECULENTS	Spaetzle 1blé / 3	Quinoa safrané	Purée maison 7	Riz	Tagliatelle 1blé / 3
LEGUMES	Chou rouge aux pommes 1blé / 12	Duo de carottes	Petits pois	Lentilles corail	Sauce tomates et poivrons
DESSERT		Crêpes sirop érable 1blé / 3 / 7			
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	Assortiment fruits frais	Baguette aux céréales Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Madeleine à la vanille 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Yaourt aux fruits de la passion 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

C'est local

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° 11 du 11/03 au 15/03

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



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 11-mars	Mardi 12-mars	Mercredi 13-mars	Jeudi 14-mars	Vendredi 15-mars
PDJ	Pain fermier Miel 1blé / seigle	Pain chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Baguette Gouda 1blé - 7	Sélection céréales Lait 7	Yaourts aux fruits 7
ENTREES	Potage de brocolis 7	Potage potiron et carottes 7	Potage poireaux navets 7	Soupe des légumes de saison 7	Potage de lentilles
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	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7		Gyros de tofu 6	Fusilli 1blé	Emincé de seitan aux poivrons 1blé
PLAT DU JOUR	Poisson pané Sauce tartare 1blé / 3 / 4 - 7	Œufs durs 3 Pommes de terre vapeur	Gyros de dinde Sauce fromage 7 Pain pita 1blé / 7	Crèmeux aux Brocolis et tomates séchées 7	Emincé de poulet aux poivrons 1blé
FECULENTS	Pâtes 1blé	Epinards Bio	Wedges	Fromage râpé 7	Semoule 1blé
LEGUMES	Macédoine des Légumes		Salade coleslow	C'est local	Gratin de chou-fleur 1blé / 7
DESSERT				Cake aux pommes et amandes 1blé / 3 / 7 / 8 amandes	
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Mini Gervais aux fruits 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Compote de pommes Biscuit sablé 1blé / 3 / 7	Pain 6 céréales Confiture 1blé	Muffin au chocolat 1blé / 3 / 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 de l'agriculture biologique



Issus du commerce équitable



Lait Thiry



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 12 du 18/03 au 22/03

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



Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 18-mars	Mardi 19-mars	Mercredi 20-mars	Jeudi 21-mars	Vendredi 22-mars
PDJ	Pain craquelin 1blé	Sélection yaourts 7	Pain 6 Céréales Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Variétés de céréales Lait 7	Cracottes Pâte à tartiner Fairtrade 6 / 7 / 8 noisettes
ENTREES	Potage salsifis 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage d'haricots verts 7	Potage potiron 7	Potage panais et carottes 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	Millefeuille aux légumes	Gnocchi 1blé / 3	Escalope de filet de quorn 1blé / 3	Risotto aux petits légumes 7	Quiche aux épinards et carottes 1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Emincé de porc Sauce moutarde 1blé / 12	Sauce tomates et Pesto	Escalope de poulet	Navarin d'agneau printanier 1blé	Quiche au saumon et aux brocolis 1blé / 3 / 4 / 7
FECULENTS	Pâtes 1blé		Riz basmati	Pommes de terre rissolées 	
LEGUMES	Petits pois	Carottes	Chou rouge glacé	Navets glacés	Salade verte
DESSERT			Tarte aux poires et noix de coco 1blé / 3 / 7		
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Baguette Confiture 1blé	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Dips de légumes Sauce fromage persillé 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Pain Cramique Beurre 1blé / 3 / 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 de l'agriculture biologique



Issus du commerce équitable

Lait Thiry



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 13 du 25/03 au 29/03




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 25-mars	Mardi 26-mars	Mercredi 27-mars	Jeudi 28-mars	Vendredi 29-mars
PDJ	Pain baguette Beurre 1blé - 7	Mini gervais aux fruits 7	Tartine craquante Emmenthal 7	Biscottes Confiture 1blé / 6 / 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Potage de carottes et potirons 7	Crèmeux de chou-fleur 7	Soupe à l'oignon 9	Potage brocolis 7	Potage des légumes de saison 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	Pilon de pois chiches	Emincé de seitan sauce tomate et sauge 1blé	Beignet de légumes coulis de tomate 1blé / 3	Lasagnes aux légumes grillés 1blé / 3 / 7	Knidellen
PLAT DU JOUR	Cuisse de poulet marinée aux herbes	Emincé de porc à la sauge 1blé	Lieu noir rôti sauce citron 4 - 7	Lasagne de bœuf 1blé / 3 / 7	Sauce crème 1blé / 3 / 7 - 7
FECULENTS	Pommes de terre sautées  C'est local	Penne 1blé	Riz parfumé		
LEGUMES	Carottes et fenouil	Salsifis persillé	Flan épinard Bio 3 / 7	Salade verte	Compote de pommes
DESSERT			Cake au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7		
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Sélection de fruits de saisons	Pain craquelin Beurre 1blé - 7	Yaourt aux fruits 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



Lait Thiry

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise