

# Déjeuner Semaine N° 14 du 01/04 au 05/04

**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 01-avr	Mardi 02-avr	Mercredi 03-avr	Jeudi 04-avr	Vendredi 05-avr
PDJ		Yaourt aux fruits 7	Pain fermier Vache qui rit 1blé / seigle / orge - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Baguette Beurre / jus de pommes 1blé - 7
ENTREES		Crème de chou-fleur 7	Potage Crécy 7	Bouillon ABC 1blé- 9	Potage de potiron 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
PLAT VEGE		Steak de quorn 1blé	Tofu au curry et petits légumes 6	Boulette de fallafel Sauce tomate	Mille feuille de légumes grillés
PLAT DU JOUR		Escalope de veau panée à la Milanaise 1blé / 3	Sauté de poulet Sauce curry	Boulette de bœuf/porc 3 Sauce tomate	Orloff de porc 7
FECULENTS		Coquillettes 1blé	Riz parfumé à l'anis étoilé	Blé 1blé	Spaetzle 1blé / 3
LEGUMES			Courgettes	Chou-fleur au curcuma	Carottes au Cumin
DESSERT				Salade de fruits	
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
COLLATION		Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Melon pastèque Ananas	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Cookies 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

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° 15 du 08/04 au 12/04

**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 08-avr	Mardi 09-avr	Mercredi 10-avr	Jeudi 11-avr	Vendredi 12-avr
<b>PDJ</b>	Sélection de Céréales Lait 1orge - 7	Pain de mie Beurre 1blé / 6 / 7	Pain chocolat 1blé / 3 / 7	Craquelin 1blé / 3 / 7 Confiture Jus d'orange	Yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage Parmentier 7	Crème de courgettes 7	Potage fenouil & carottes 7	Potage d'haricots vert 7	Bouillon aux vermicelles 1blé / 9
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	Croquette de légumes panés au semoule 1blé / 3		Saucisse végétarienne	Pizza Margherita	Emincé de tofu aux poivrons
<b>PLAT DU JOUR</b>	Lieu noir pané au semoule 1blé / 3 / 4	Gratin de macaroni et brocolis 1blé / 3 / 7	Weinssossis 3 C'est local Purée maison 7	C'est local Pizza au jambon 1blé / 7	Emincé de poulet aux poivrons  Risotto
<b>FECULENTS</b>	Quinoa				
<b>LEGUMES</b>	Epinard crémeux 7		Petits pois a la menthe		Fèves
<b>DESSERT</b>					Moelleux au chocolat
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Tartine craquante Confiture	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Salade de fruits	Brownie haricots rouges 1blé / 3	Yaourt à la vanille 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