

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	
CORBILLE DE FRUITS					
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 SAINES & 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
PDJ	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
ENTREES	Potage Parmentier 7	Crème de courgettes 7	Potage fenouil & carottes 7	Potage d'haricots vert 7	Bouillon aux 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	Croquette de légumes panés au semoule 1blé / 3		Saucisse végétarienne	Pizza Margherita	Emincé de tofu aux poivrons
PLAT DU JOUR	Lieu noir pané au semoule 1blé / 3 / 4	Gratin de macaroni et	Weinssossis 3 C'est local	C'est local Pizza	Emincé de poulet aux poivrons
FECULENTS	Quinoa	brocolis 1blé / 3 / 7	Purée maison 7	au jambon 1blé / 7	Risotto
LEGUMES	Epinard crémeux 7		Petits pois a la menthe		Fèves
DESSERT					Moelleux au chocolat
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	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



Thiry

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise