

# Déjeuner Semaine N° 16 du 15/04 au 19/04

**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 préparés "Maison"

	Lundi 15-avr	Mardi 16-avr	Mercredi 17-avr	Jeudi 18-avr	Vendredi 19-avr
<b>PDJ</b>	Tartine craquante Miel	Céréales au chocolat Lait 6 - 7	Pain Blanc Confiture 1blé	Baguette aux Céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 7
<b>ENTREES</b>	Potage de salsifis 7	Potage de brocolis 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage cultivateur 7	Soupe de tomates
<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>	Gnocchis poêlés	Emincé de tofu crème moutarde 6 / 10	Tortillas au falafel 3 / 7	Beignets de légumes 1blé/ 3	Risotto aux petits légumes 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauce pesto de tomates	Emincé de porc sauce moutarde 1blé - 10	Tortillas au poulet 1blé / 7	Blanc de dinde Jus au thym	Saumon grillé Sauce à l'aneth 4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Fromage râpé 1blé / 3 - 7	Penne 1blé	Poivrons	Pommes de terre	Riz sauvage
<b>LEGUMES</b>		Chou rouge braisé	Coleslaw	Haricots verts	Chou fleur
<b>DESSERT</b>					Mini tartelette au Citron et fraises 1blé / 3 / 7
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Madeleine Jus de pommes 1blé / 3 / 7	Craquelin Beurre 1blé / 3 / 7 - 7	Smoothies aux fraises 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Tartine craquante Confiture

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° 17 du 22/04 au 26/04

**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 22-avr	Mardi 23-avr	Mercredi 24-avr	Jeudi 25-avr	Vendredi 26-avr
<b>PDJ</b>	Mini Gervais aux fruits 7	Pain 6 céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Pain craquelin Confiture 1blé / 3 / 7	Sélection céréales Lait 1orge - 7	Salade des fruits Fromage blanc 7
<b>ENTREES</b>	Potage de navets 7	Crème de courgettes 7	Potage légumes oubliés 7	Potage Parmentier 7	Bouillon 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>	Tagliatelle Arabiata 1blé / 3	Gratin d'œuf Bio et	Lasagne Napolitaine 1blé / 3 / 7	Nuggets de légumes 1blé / 3	Parmentier de légumes 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Emincé de bœuf 1blé	Epinards Bio 1blé / 3 / 7	Lasagne	Chicken nuggets 1blé / 3	Dos de colin 4
<b>FECULENTS</b>	Tagliatelle 1blé / 3	Riz Créole	bœuf / porc 1blé / 3 / 7	Pommes de terre sautées C'est local Brocolis	Quinoa aux pommes vertes
<b>LEGUMES</b>	Julienne de légumes				Petits pois
<b>DESSERT</b>				Mousse au chocolat 3 / 6	
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Yaourt Maracuja 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Dip's de légumes Houmous	Baguette aux céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Pudding de chocolat 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



Lait Thiry

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise

# Déjeuner Semaine N° 18 du 29/04 au 03/05

**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 29-avr	Mardi 30-avr	Mercredi 01-mai	Jeudi 02-mai	Vendredi 03-mai
<b>PDJ</b>	Tartine craquante Confiture	Demi baguette Jambon de dinde 1blé		Pain blanc Beurre 1blé - 7	Sélection yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage de maïs 7	Crème d'asperges 7		Potage de céleri 7/9	Potage de potiron 7
<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
<b>PLAT VEGE</b>	Curry de légumes 7	Croquette de légumes 1blé		Omelette Bio aux fines herbes et fromage 3/7	Escalope végétarienne
<b>PLAT DU JOUR</b>	Ragoût de porc 1blé	Fish Stick 1blé / 3 / 4		Sauce tomate	Carbonade de bœuf
<b>FECULENTS</b>	Penne tricolore 1blé / 3	Purée maison 7		Riz	Pommes de terre rôties
<b>LEGUMES</b>	Haricots verts et Oignon rouge	Chou romanesco		Duo de carottes	Stoemp des poireaux 7
<b>DESSERT</b>					Gaufre au sucre 1blé / 3 / 7
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Perle de tapioca au cacao 1blé	Crêpe Sirop d'érable 1blé / 3 / 7		Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Sélection 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

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° 19 du 06/05 au 10/05


**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 06-mai	Mardi 07-mai	Mercredi 08-mai	Jeudi 09-mai	Vendredi 10-mai
<b>PDJ</b>	Pain fermier Kiri 1blé / seigle - 7	Tartine craquante Confiture	Biscuit Petit Beurre compote de pommes 1blé / 3 / 7		Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Potage de fenouil & carottes 7	Potage de pois cassés 7	Crème de champignons 7		Velouté d'épinards 7 
<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 
<b>PLAT VEGE</b>	Dahl de lentille corail	Tortellini épinards	Steak végétarien		Saucisse des légumes 1blé / 3
<b>PLAT DU JOUR</b>	Lieu noir Beurre au citron 4 - 7 	et Ricotta	Pilon & aileron de poulet		Hot Dog Pain brioche 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Riz safrané	Sauce Napolitaine	Polenta crémeuse 7		Pomme duchesse
<b>LEGUMES</b>	Flan de courgettes 3 / 7	Fromage râpé 1blé / 3 / 7 - 7 	Carottes au romarin 		Coleslaw/Cornichon Ketchup -Mayonnaise 3 / 10
<b>DESSERT</b>			Glace à l'eau		
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Muffin au chocolat 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Mousse de fruits rouge 7		Yaourt aux fraises 7

1	<b>Céréales contenant du gluten</b>	8	<b>Fruits à coque</b>
2	<b>Crustacés</b>	9	<b>Céleri</b>
3	<b>Œufs</b>	10	<b>Moutarde</b>
4	<b>Poissons</b>	11	<b>Graines de sésame</b>
5	<b>Arachides</b>	12	<b>Anhydride sulfureux</b>
6	<b>Soja</b>	13	<b>Lupin</b>
7	<b>Lait et lactose</b>	14	<b>Mollusques</b>

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011



Récotés, élevés ou produits au Luxembourg



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry




Viande luxembourgeoise



# Déjeuner Semaine N° 20 du 13/05 au 17/05

**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 13-mai	Mardi 14-mai	Mercredi 15-mai	Jeudi 16-mai	Vendredi 17-mai
<b>PDJ</b>	Cornflakes Lait 7	Mini Gervais aux fruits 7	Pain blanc Gouda 1blé - 7	Craquelin Beurre 1blé / 3 / 7 - 7	Yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage de petits pois 7	Soupe de potiron 7	Beignet de Mozzarella 1blé / 3 / 7	Potade de chou -fleur 7	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<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>	Parmentier de lentilles corail 7	Steack de quorn pané Sauce tomate basilic	Risotto au potiron	Boulette de falafel	Vol au Vent au tofu 6 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Paleron de bœuf 	1blé / 3	Cabillaud sauce Citron 4 - 7 	Boulette de bœuf et Porc 3	Vol au vent au poulet 7
<b>FECULENTS</b>	Pommes de terre persillées 	Fusilli 1blé	Riz Basmati 	Penne 1blé	Pommes de terre Wedges
<b>LEGUMES</b>	Duo de courgettes 	Jardinière de légumes	Chou romanesco	Haricots vert	Carottes 
<b>DESSERT</b>	Dame blanche 7				
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Fromage blanc Fruits rouges 7	Salade des fruits Exotiques	Mini croissant 1blé / 3 / 6 / 7	Dip's de légumes 7	Pancake patate douce Sirop 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

 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° 21 du 20/05 au 24/05

**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 20-mai	Mardi 21-mai	Mercredi 22-mai	Jeudi 23-mai	Vendredi 24-mai
<b>PDJ</b>		Pain blanc Beurre 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Pain chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Variétés Céréales Lait 1orge - 7
<b>ENTREES</b>				Potage de butternut 7	Soupe de tomate & riz
<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
<b>PLAT VEGE</b>			Steak de quorn pané 1blé / 3	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7	Tian de légumes
<b>PLAT DU JOUR</b>		Spaghetti Sauce sicilienne	Cordon bleu de porc pané 1blé / 3	Quiche au saumon et	Cuisse de poulet rôtie au miel
<b>FECULENTS</b>		Fromage râpé 1blé - 7	Pomme Boulangère	Brocolis 1blé / 3 / 4 / 7	Semoule 1blé
<b>LEGUMES</b>			Petits pois	Roquette	Ratatouille
<b>DESSERT</b>			Fraises au sucre		
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>		Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Cake à l'orange 1blé / 3 / 7	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Cookies aux chocolat Fairtrade 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