

# Déjeuner Semaine N° 22 du 27/05 au 31/05

**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 27-mai	Mardi 28-mai	Mercredi 29-mai	Jeudi 30-mai	Vendredi 31-mai
<b>PDJ</b>	Pain 6 céréales Beurre 1blé / seigle / avoine - 7	Petit Nova aux fruits 7	Baguette Kiri 1blé / 7	Mini Viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Tartine craquante Confiture
<b>ENTREES</b>	Potage de Brocolis 7	Potage d'haricots blancs 7	Soupe de potiron 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage de petits pois 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>		Beignet de fleur de courgettes au fromage 3 / 7	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Bouchée de légumes aux pois chiches	Quorn pané 1blé / 3
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tortellini Epinards et Ricotta	Ragout de veau 1blé	Fish Stick Sauce tartare 1blé / 3 / 4 - 7	Aiguillette de poulet aux herbes	Porc orloff 7
<b>FECULENTS</b>	Sauce tomate et basilic 1blé / 3 / 7	Riz	Purée maison 7	Polenta au fromage 7	Blé à la tomate 1blé
<b>LEGUMES</b>		Courgettes	Duo de carottes	Tian de légumes	Chou-fleur au curcuma
<b>DESSERT</b>		Glace Vanille 7			
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Cookies aux pépites de chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Pain craquelin Confiture fraises 1blé / 3 / 7	Salade de fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Yaourt 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 du commerce équitable



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise

# Déjeuner Semaine N° 23 du 03/06 au 07/06

**Ansamble**  
UNE RESTAURATION SAINÉ & NATURELLE  
AU PLUS PRÉS 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 03-juin	Mardi 04-juin	Mercredi 05-juin	Jeudi 06-juin	Vendredi 07-juin
<b>PDJ</b>	Pain blanc Vache qui rit 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Baguette céréales Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / seigle / orge - 6 / 7 / 8 noisettes	Cracottes Confiture 1blé	Sélection céréales Lait 1 orge - 1 avoine - 7
<b>ENTREES</b>	Potage de navets 7	Potage de courgettes 7	Potage de carottes 7	Potage de chou- fleur 7	Potage de lentilles 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Spaghetti Julienne légumes et Tofu 1blé - 6 / 7	Dahl de lentilles corail et épinards Bio	Croque-monsieur au fromage 1blé / 6 / 7	Gratin de pâtes & Brocolis 1blé / 3 / 7	Seitan et petits légumes Sauce curcuma 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Spaghetti Sauce carbonara	Carbonade de bœuf 1blé		Emincé de veau Marengo	Saumon grillé Sauce curcuma 4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Fromage râpé 1blé - 3 / 7 - 7	Stoemp de poireaux et pommes de terre 7	Wedges au paprika	Pasta tricolore 1blé / 3 / 7	Riz créole
<b>LEGUMES</b>			Petits pois	Salsifis persillés	Epinards aux fruits secs 12
<b>DESSERT</b>					Fraises Sorbet fraises
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Smoothies aux fruits 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Madeleine aux framboises 1blé / 3 / 7	Pain perdu Lait 1blé / 3 / 7 - 7	Melon Pastèque Ananas

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° 24 du 10/06 au 14/06

**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 10-juin	Mardi 11-juin	Mercredi 12-juin	Jeudi 13-juin	Vendredi 14-juin
<b>PDJ</b>	Pain fermier Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Mini Gervais aux fruits 7	Pain chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Cornflakes Lait 7	Baguette aux céréales Miel 1blé / seigle / orge
<b>ENTREES</b>	Potage de salsifis 7	Soupe de petits pois 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Crème de courgettes 7	Potage tomate et 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>		Tempura des légumes	Lasagne au quorn 1blé / 3 / 7	Tofu au romarin	Escalope de quorn 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Gnocchi Sauce au fromage 1blé / 3 - 7	Croustillant de poulet sauce aigre douce 1blé / 3	Lasagne de bœuf & porc 1blé / 3 / 7	Omelette Bio aux fines herbes 3	Dos lieu noir Sauce safran 4 - 7
<b>FECULENTS</b>		Riz Basmati Bio		Purée patate douce et pommes de terre à la vanille 7	Semoule 1blé
<b>LEGUMES</b>		Chou chinois		Haricots verts	Brocolis aux amandes 8 amandes
<b>DESSERT</b>			Panna cotta Coulis fruits rouges 7		
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Yaourt Mango 7	Muffin aux Myrtilles 1blé / 3 / 7	Dip's de légumes Houmous / fromage blanc aux herbes 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Salade de fruits exotiques

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



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise

# Déjeuner Semaine N° 25 du 17/06 au 21/06

**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 17-juin	Mardi 18-juin	Mercredi 19-juin	Jeudi 20-juin	Vendredi 21-juin
<b>PDJ</b>	Yaourt aux fruits 7	Sélection céréales Lait 1orge - 1 blé - 7	Pain 6 céréales Beurre 1seigle / avoine / orge - 7	Baguette Kiri 1blé - 7	Croissant 1blé / 3 / 7
<b>ENTREES</b>	Potage chou-fleur 7	Potage de courgettes 7	Potage d'haricots verts 7	Potage de potiron 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>	Knidellen sauce fromage 1blé / 3 / 7	Frittatas aux poivrons et tomates 3 / 7	Mijoté de seitan et ses légumes 1blé	Quinoa gourmand aux lentilles	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Knidellen		Cabillaud au four 4	Escalope de poulet Provençale	Grillwurst Moutarde 10
<b>FECULENTS</b>	Sauce aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Pommes de terre boulangère	Riz safrané	Quinoa	Purée maison 7
<b>LEGUMES</b>	Compote de pommes	Sauce tomate	Epinards crémeux Bio 7	Carottes braisés au miel	Petits pois
<b>DESSERT</b>		Riz au lait cannelle 7			
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Cracottes Confiture	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Melon pêche abricot	Cake marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Crêpe 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° 26 du 24/06 au 28/06

**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 24-juin	Mardi 25-juin	Mercredi 26-juin	Jeudi 27-juin	Vendredi 28-juin
<b>PDJ</b>	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Cramique Beurre 1blé / 3 / 7 - 7	Pain blanc Vache qui rit 1blé - 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Fromage blanc aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage de céleri 7 / 9	Potage Crécy 7	Soupe de courgettes 7	Potage de pois cassés 7	Potage Parmentier 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Mijoté des légumes	Beignet fleurs courgettes farcies au fromage 3 / 7	Tofu et épinards Sauce tomate 6	Galette de légumes à la Mozzarella 3 / 7	Bouchée à la reine de quorn 1blé / 3 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Bœuf bourguignon 1blé	Cordon bleu de volaille 7	Dos de colin 4		Bouché à la reine 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Pommes de terre rissolées	Spaetzle 1blé / 3	Riz Basmati	Salade de pâtes 1blé	Pomme duchesse
<b>LEGUMES</b>	Champignons et Carottes	Haricots verts	Flan de légumes 3 / 7	Coleslaw	Duo de carottes
<b>DESSERT</b>			Dame Blanche 6 / 7		
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Yaourt aux fraises 7	Club sandwich fromage frais aux herbes 1blé / 6 / 7	Pudding chocolat et vanille 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Tartine craquante Emmenthal 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° 27 du 01/07 au 05/07

**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 01-juil	Mardi 02-juil	Mercredi 03-juil	Jeudi 04-juil	Vendredi 05-juil
<b>PDJ</b>	Pain Fermier Jambon blanc 1blé / seigle / avoine	Mini Nova aux fruits 7	Pain chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Cornflakes Lait 7	Craquelin Beurre 1 blé / 3 / 7 - 7
<b>ENTREES</b>	Crème de maïs 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Soupe de légumes 7	Potage de brocolis 7	Potage navets et légumes 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Nouilles chinoises aux légumes asiatiques 1blé / 6	Tofu sauce curry 6 - 7	Steak haché de quorn 1blé / 3		Brochette des légumes
<b>PLAT DU JOUR</b>		Pavé de saumon 4	Beef burger Cheddar 7	Gratin de pâtes	BBQ Brochette de poulet
<b>FECULENTS</b>	Nouilles chinoises aux œufs Bio et légumes asiatiques 1blé - 3 / 6	Riz pilaf	Pommes croquette		Pommes de terre en robe des champs Sauce crème 7
<b>LEGUMES</b>		Brocolis	Coleslaw	Salade verte	Mais grillé
<b>DESSERT</b>					Animation
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Milkshake aux fruits rouges 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Fruits coupés	Pancake aux patates douces 3 / 7 Sirop d'érable	Biscottes Kiri 1blé / 6 / 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° 28 du 08/07 au 12/07

**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-juil	Mardi 09-juil	Mercredi 10-juil	Jeudi 11-juil	Vendredi 12-juil
<b>PDJ</b>	Viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Cracotte Confiture	Pain complet Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Sélection céréales Lait 1blé / orge - 7	Yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage d'haricots verts 7	Potage de lentilles 7	Potage de potiron 7	Potage de carottes 7	Soupe de légumes 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	Buffet de crudités 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Falafel sauce tomate	Beignet de légumes 3	Gyros de seitan 1blé	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Spaghetti Sauce bolognaise de quorn 1blé - 1blé / 3
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cabillaud Sauce citron 4	Feierstengszalot	Gyros de poulet Sauce fromage 7		Spaghetti Sauce bolognaise bœuf et porc
<b>FECULENTS</b>	Semoule 1blé	Pommes de terre sautées	Pain pita 1blé / 7	Purée de pommes de terre	Emmenthal râpé
<b>LEGUMES</b>	Légumes couscous	Salade verte	Coleslaw	Petits pois	1blé - 9 - 7
<b>DESSERT</b>				Glace à l'eau	
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Pain aux céréales Kiri 1blé / qseigle /avoine - 7	Yaourt aux fraises 7	Sablé Jus de pommes 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Crêpe 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



Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise