

# Déjeuner Semaine N° 37 du 11/09 au 15/09



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-sept	Mardi 12-sept	Mercredi 13-sept	Jeudi 14-sept	Vendredi 15-sept				
PDJ					Céréales Lait				
ENTREES					Potage de carottes				
SALADE CRUDITES					Buffet de crudités				
PLAT VEGE									
PLAT DU JOUR					Spaghetti Sauce Napolitaine Fromage râpé Salade verte				
FECULENTS									
LEGUMES									
DESSERT					Salade de fruits				
COLLATION									Tarte aux pommes et boule de glace vanille

## CORBEILLE DE FRUITS

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° 37 du 11/09 au 15/09



	LUNDI 11-sept	MARDI 12-sept	MERCREDI 13-sept	JEUDI 14-sept	VENDREDI 15-sept
PDJ					Céréales Lait
Allergènes					1orge - 7
ENTREES					Potage de carottes
Allergènes					7
SALADE CRUDITES					Buffet de crudités
Allergènes					3 / 10 / 12
VEGETARIEN					Spaghetti Sauce Napolitaine Fromage râpé
Allergènes					1blé - 7
PLAT DU JOUR					
Allergènes					
FECULENTS					
Allergènes					
LEGUMES					Salade verte
Allergènes					3 / 10 / 12
DESSERT					Salade de fruits
Allergènes					
Corbeille de fruits					
COLLATIONS					Tarte aux pommes et boule de glace vanille
Allergènes					1blé / 3 / 7 - 7

### Légendes codes allergènes

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

# Déjeuner

## Semaine N° 38

### du 18/09 au 22/09















  
 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-sept	Mardi 19-sept	Mercredi 20-sept	Jeudi 21-sept	Vendredi 22-sept
<b>PDJ</b>	Pain fermier Pâte à tartiner Fairtrade	Mini Gervais aux fruits	Baguette Beurre	Mini viennoiserie	Pain aux céréales Gouda
<b>ENTREES</b>		Dip's de légumes et fromage blanc aux herbes		Bouillon aux vermicelles	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
<b>PLAT VEGE</b>	Saucisse végétarienne	Orchiette	Emincé de seitan	Nuggets de légumes	Omelette aux fines herbes 
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de volaille Moutarde	Sauce carbonara au tofu fumé	Emincé de bœuf au parika 	Poisson pané Sauce rémoulade 	
<b>FECULENTS</b>	Purée de patate douce	Fromage râpé	Riz pilaf 	Semoule 	Pommes de terre rissolées  C'est local
<b>LEGUMES</b>	Petits pois		Duo de carottes 	Ratatouille	Salade verte
<b>DESSERT</b>	Mousse aux fruits rouges		Compote de fruits		Muffin aux pépites de chocolat
<b>COLLATION</b>	Tartine craquante Kiri	Pain blanc Streich mango curry	Carrot's cake au chocolat	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Corbeille de fruits Sablés

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 38

### du 18/09 au 22/08



	LUNDI 18-sept	MARDI 19-sept	MERCREDI 20-sept	JEUDI 21-sept	VENDREDI 22-sept
<b>PDJ</b>	Pain fermier Pâte à tartiner Fairtrade	Mini Gervais aux fruits	Baguette Beurre	Mini viennoiserie	Pain aux céréales Gouda
<b>Allergènes</b>	1blé / seigle / avoine - 6 / 7 / 8 noisettes	7	1blé - 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / seigle / orge - 7
<b>ENTREES</b>		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes		Bouillon aux vermicelles	
<b>Allergènes</b>		7		1blé / 9	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Saucisse végétarienne	Orichiette Sauce carbonara au tofu fumé Fromage râpé	Emincé de seitan	Nuggets de légumes	
<b>Allergènes</b>	1blé / 6 / 7 / 9	1blé - 3 / 6 / 7 - 7	1blé / 3	1blé / 3 / 6 / 7	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de volaille Moutarde		Emincé de bœuf au parika	Poisson pané Sauce rémoulade	Omelette aux fines herbes
<b>Allergènes</b>	3 - 10		1blé	1blé / 3 / 4 - 7	3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Purée de patate douce		Riz pilaf	Semoule	Pommes de terre rissolées
<b>Allergènes</b>	7			1blé	
<b>LEGUMES</b>	Petits pois		Duo de carottes	Ratatouille	Salade verte
<b>Allergènes</b>				9	3 / 10 / 12
<b>DESSERT</b>	Mousse aux fruits rouges		Compote de fruits		Muffins aux pépites de chocolat
<b>Allergènes</b>	3 / 7				1blé / 3 / 6 / 7
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Tartine craquante Kiri	Pain blanc Streich mango curry	Carrot's cake au chocolat	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Corbeille de fruits Sablés
<b>Allergènes</b>	1froment - 7	1blé	1blé / 3 / 6 / 7	1blé - 7	1blé / 3 / 7

#### Légendes codes allergènes

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>



# Déjeuner

## Semaine N° 39

### du 25/09 au 29/09



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 25-sept	Mardi 26-sept	Mercredi 27-sept	Jeudi 28-sept	Vendredi 29-sept
<b>PDJ</b>	Céréales BIO Lait	Croissant	Baguette aux céréales Philadelphia	Pain au lait	C'est local Yaourt aux fruits
<b>ENTREES</b>	Potage de courgettes		Salade grecque		Potage d'haricots verts
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>PLAT VEGE</b>	Beignet de légumes		Parmentier de haricots rouges	Lasagne aux légumes	Boulette végétarienne
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pilon de poulet mariné	Bouchée à la reine de soja	Cordon bleu de porc	Lasagne pur bœuf	Filet de merlu Sauce citron
<b>FECULENTS</b>	Potatoes	Riz	Purée maison		Quinoa gourmand
<b>LEGUMES</b>	Maïs grillé	Brocolis	Epinards	Salade verte	(lentilles et carottes)
<b>DESSERT</b>		Clafoutis aux poires		Panna cotta Coulis de mangue	
<b>COLLATION</b>	Pain complet Confiture	Fromage blanc au muesli	Biscotte Miel/beurre	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Smoothie aux fruits de saison

### CORBILLE DE FRUITS

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° 39

### du 25/09 au 29/09



	LUNDI 25-sept	MARDI 26-sept	MERCREDI 27-sept	JEUDI 28-sept	VENDREDI 29-sept
<b>PDJ</b>	Céréales BIO Lait	Croissant	Baguette aux céréales Philadelphia	Pain au lait	Yaourt aux fruits
<b>Allergènes</b>	1 orge - 7	1blé / 3 / 7	1blé / seigle / avoine - 7	1blé / 3 / 7	7
<b>ENTREES</b>	Potage de courgettes		Salade grecque		Potage d'haricots verts
<b>Allergènes</b>	7		7		7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Beignet de légumes	Bouchée à la reine au soja	Parmentier de haricots rouges	Lasagne aux légumes	Boulette végétarienne
<b>Allergènes</b>	1blé / 3	1blé / 3 / 6 / 7	7	1blé / 3 / 7	3
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pilon de poulet mariné		Cordon bleu de porc	Lasagne pur bœuf	Filet de merlu Sauce citron
<b>Allergènes</b>			7	1blé / 3 / 7	4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Potatoes	Riz	Purée maison		Quinoa gourmand (lentilles et carottes)
<b>Allergènes</b>			7		
<b>LEGUMES</b>	Maïs grillé	Brocolis	Epinards	Salade verte	
<b>Allergènes</b>				3 / 10 / 12	
<b>DESSERT</b>		Clafoutis aux poires		Panna cotta Coulis de mangue	
<b>Allergènes</b>		1blé / 3 / 7		7	
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Pain complet Confiture	Fromage blanc au muesli	Biscotte Miel/beurre	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Smoothie aux fruits de saison
<b>Allergènes</b>	1blé / seigle / orge	7 - 1avoine 8 amande	1blé / 6 / 7 - 7	1blé - 7	7

#### Légendes codes allergènes

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



# Déjeuner

## Semaine N° 40

### du 02/10 au 06/10


















  
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 02-oct	Mardi 03-oct	Mercredi 04-oct	Jeudi 05-oct	Vendredi 06-oct
<b>PDJ</b>	Pain complet Emmenthal	Muesli Lait 	Mini Gervais aux fruits	Mini viennoiserie	Pain fermier Confiture
<b>ENTREES</b>		Bruschetta		Potage de butternut	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
<b>PLAT VEGE</b>	Gnocchi Sauce fromagère 	Steak d'épeautre Sauce brune 	Quiche aux légumes 	Gyros de tofu fumé	Œufs brouillés 
<b>PLAT DU JOUR</b>	Gnocchi Sauce carbonara 	Bœuf bourguignon 	Quiche au saumon 	Gyros de volaille	
<b>FECULENTS</b>		Coquillettes	Boulgour	Pain pita et sa garniture	Pommes de terre rôties
<b>LEGUMES</b>	Salade verte	Haricots verts	Chou romanesco		Jardinière de légumes
<b>DESSERT</b>	Poire pochée Sauce chocolat 		Flan au caramel		Crêpe au citron
<b>COLLATION</b>	Tartine craquante Brie 	Cake aux pommes	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Salade de fruits

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 40

### du 02/10 au 06/10



	LUNDI 02-oct	MARDI 03-oct	MERCREDI 04-oct	JEUDI 05-oct	VENDREDI 06-oct
<b>PDJ</b>	Pain complet Emmenthal	Muesli Lait	Mini Gervais aux fruits	Mini viennoiserie	Pain fermier Confiture
<b>Allergènes</b>	1blé / seigle / avoine - 7	1avoine / 8 amande - 7	7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / seigle / orge
<b>ENTREES</b>		Bruschetta		Potage de butternut	
<b>Allergènes</b>		1blé / 7		7	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Gnocchi Sauce fromagère	Steak d'épeautre Sauce brune	Quiche aux légumes	Gyros de tofu fumé	Œufs brouillés
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 - 7	1épeautre - 1blé	1blé / 3 / 7	6 / 7	3 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Gnocchi Sauce carbonara	Bœuf bourguignon	Quiche au saumon	Gyros de volaille	
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 - 3 / 7	1blé	1blé / 3 / 4 / 7		
<b>FECULENTS</b>		Coquillettes	Boulgour	Pain pita et sa garniture	Pommes de terre rôties
<b>Allergènes</b>		1blé	1blé	1blé / 7	
<b>LEGUMES</b>	Salade verte	Haricots verts	Chou romanesco		Jardinière de légumes
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12				
<b>DESSERT</b>	Poire pochée Sauce chocolat		Flan au caramel		Crêpe au citron
<b>Allergènes</b>	6		3 / 7		1blé / 3 / 7

#### Corbeille de fruits

<b>COLLATIONS</b>	Tartine craquante Brie	Cake aux pommes	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Salade de fruits
<b>Allergènes</b>	1froment - 7	1blé / 3 / 7	7	1blé - 7	

#### Légendes codes allergènes

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





# Déjeuner Semaine N° 41 du 09/10 au 13/10














  
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 09-oct	Mardi 10-oct	Mercredi 11-oct	Jeudi 12-oct	Vendredi 13-oct
<b>PDJ</b>	Baguette Pâte à tartiner Fairtrade	Fromage blanc vanille	Pain aux céréales Beurre	Biscottes Vache qui rit	Cornflakes Lait 
<b>ENTREES</b>	Potage de céleri		Bouillon aux vermicelles		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
<b>PLAT VEGE</b>	Tortellini	Escalope de quorn Sauce curry	Mijoté d'haricots blanc à l'estragon	Galette italienne	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Ricotta et épinards	Escalope de dinde Sauce curry	Sauté de veau Marengo	Filet de colin Sauce vierge 	Dahl de lentilles corail
<b>FECULENTS</b>	Sauce sicilienne Parmesan	Polenta crémeuse	Pommes de terre vapeur	Tagliatelle	Riz pilaf 
<b>LEGUMES</b>	Salade verte 	Poireaux	Brocolis	Navets glacés	Carottes 
<b>DESSERT</b>		Crème brûlée		Compote de fruits de saison	
<b>COLLATION</b>	Corbeille de fruits	Pain blanc Beurre/miel	Yaourt aux fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Cake courgettes et chocolat

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 41

### du 09/10 au 13/10



	LUNDI 09-oct	MARDI 10-oct	MERCREDI 11-oct	JEUDI 12-oct	VENDREDI 13-oct
<b>PDJ</b>	Baguette Pâte à tartiner Fairtrade	Fromage blanc vanille	Pain aux céréales Beurre	Biscottes Vache qui rit	Cornflakes Lait
<b>Allergènes</b>	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	7	1blé / seigle / avoine - 7	1blé / 6 / 7 - 7	7
<b>ENTREES</b>	Potage de céleri		Bouillon aux vermicelles		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes
<b>Allergènes</b>	7 / 9		1blé / 9		7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Tortellini Ricotta et épinards Sauce sicilienne Parmesan	Escalope de quorn Sauce curry	Mijoté d'haricots blanc à l'estragon	Galette italienne	Dahl de lentilles corail
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7 - 7	1blé / 3 - 7		3	
<b>PLAT DU JOUR</b>		Escalope de dinde Sauce curry	Sauté de veau Marengo	Filet de colin Sauce vierge	
<b>Allergènes</b>		1blé / 7		4	
<b>FECULENTS</b>		Polenta crémeuse	Pommes de terre vapeur	Tagliatelle	Riz pilaf
<b>Allergènes</b>		7		1blé / 3	
<b>LEGUMES</b>	Salade verte	Poireaux	Brocolis	Navets glacés	Carottes
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12			7	
<b>DESSERT</b>		Crème brûlée		Compote de fruits de saison	
<b>Allergènes</b>		3 / 7			
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Corbeille de fruits	Pain blanc Beurre/miel	Yaourt aux fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage	Cake courgettes et chocolat
<b>Allergènes</b>		1blé - 7	7	1blé - 7	1blé / 6 / 7

#### Légendes codes allergènes

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



# Déjeuner

## Semaine N° 42

### du 16/10 au 20/10
















  
 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 16-oct	Mardi 17-oct	Mercredi 18-oct	Jeudi 19-oct	Vendredi 20-oct
<b>PDJ</b>	Tartine craquante Confiture	Baguette aux céréales Gouda	Mini viennoiserie	Pain complet Beurre	Yaourt aux fruits 
<b>ENTREES</b>		Wrap concombres et fromage frais aux herbes 		Potage de panais	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
<b>PLAT VEGE</b>			Nuggets de légumes		Galette de légumes au Parmesan
<b>PLAT DU JOUR</b>	Omelette au fromage 	Croque-monsieur à la tomate	Nuggets de poulet Mayonnaise et ketchup maison	Rôti de porc Sauce estragon 	Saumon grillé 
<b>FECULENTS</b>	 C'est local Pommes de terre sautées		Penne	Gratin de pommes de terre	Quinoa 
<b>LEGUMES</b>	Haricots verts	Salade verte 	Salade verte	Chou braisé	Epinards
<b>DESSERT</b>	Salade de fruits		Milkshake aux fruits de saison		Tarte aux poires
<b>COLLATION</b>	Pudding vanille	Marbré	Madeleine Jus de fruits	Tartine jambon de dinde ou fromage	Fromage blanc au muesli

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 42

### du 16/10 au 20/10



	LUNDI 16-oct	MARDI 17-oct	MERCREDI 18-oct	JEUDI 19-oct	VENDREDI 20-oct
<b>PDJ</b>	Tartine craquante Confiture	Baguette aux céréales Gouda	Mini viennoiserie	Pain complet Beurre	Yaourt aux fruits
<b>Allergènes</b>	<b>1 froment</b>	<b>1blé / seigle / avoine - 7</b>	<b>1blé / 3 / 6 / 7</b>	<b>1blé / seigle / avoine - 7</b>	<b>7</b>
<b>ENTREES</b>		Wrap concombres et fromage frais aux herbes		Potage de panais	
<b>Allergènes</b>		<b>1blé / 7</b>		<b>7</b>	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	<b>3 / 10 / 12</b>	<b>3 / 10 / 12</b>	<b>3 / 10 / 12</b>	<b>3 / 10 / 12</b>	<b>3 / 10 / 12</b>
<b>VEGETARIEN</b>	Omelette au fromage	Croque-monsieur à la tomate	Nuggets de légumes		Galette de légumes au Parmesan
<b>Allergènes</b>	<b>3 / 7</b>	<b>1blé / 3 / 6 / 7</b>	<b>1blé / 3</b>		<b>7</b>
<b>PLAT DU JOUR</b>			Nuggets de poulet Mayonnaise et ketchup maison	Rôti de porc Sauce estragon	Saumon grillé
<b>Allergènes</b>			<b>1blé / 3 - 3 / 10</b>	<b>1blé</b>	<b>4</b>
<b>FECULENTS</b>	Pommes de terre sautées		Penne	Gratin de pommes de terre	Quinoa
<b>Allergènes</b>			<b>1blé</b>	<b>7</b>	
<b>LEGUMES</b>	Haricots verts	Salade verte	Salade verte	Chou braisé	Epinards
<b>Allergènes</b>		<b>3 / 10 / 12</b>	<b>3 / 10 / 12</b>		
<b>DESSERT</b>	Salade de fruits		Milkshake aux fruits de saison		Tarte aux poires
<b>Allergènes</b>			<b>7</b>		<b>1blé / 3 / 7</b>
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Pudding vanille	Marbré	Madeleine Jus de fruits	Tartine jambon de dinde ou fromage	Fromage blanc au muesli
<b>Allergènes</b>	<b>3 / 7</b>	<b>1blé / 3 / 6 / 7</b>	<b>1blé / 3 / 7</b>	<b>1blé - 7</b>	<b>1avoine - 8 amandes</b>

#### Légendes codes allergènes

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>

# Déjeuner

## Semaine N° 43

### du 23/10 au 27/10















  
 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 23-oct	Mardi 24-oct	Mercredi 25-oct	Jeudi 26-oct	Vendredi 27-oct
<b>PDJ</b>	Fromage blanc aux fruits	Riz soufflé au chocolat Lait 	Baguette Kiri	Biscotte Pâte à tartiner Fairtrade	Pain fermier Emmenthal
<b>ENTREES</b>	Velouté de carottes		Bouillon ABC		Toast à l'houmous
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
<b>PLAT VEGE</b>	Emincé de tofu fumé	Spaghetti	Parmentier aux pois cassés	Blanquette de quorn au curry	Couscous aux pois chiches
<b>PLAT DU JOUR</b>	Emincé de veau	aux deux sauces	Roulade de bœuf Sauce brune	Blanquette de poissons au curry	Couscous
<b>FECULENTS</b>	Riz 	Pesto et Napolitaine	Pommes de terre persillées 	Blé 	au poulet et pois chiches
<b>LEGUMES</b>	Jardinière de légumes 		Flan de légumes	Brocolis	
<b>DESSERT</b>		Compote de fruits de saison		Gâteau au citron	
<b>COLLATION</b>	Corbeille de fruits	Pancake aux patates douces	Muffins aux légumes 	Tartine jambon de dinde ou fromage	Dip's de légumes Ricotta aux herbes

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 43

### du 23/10 au 27/10



	LUNDI 23-oct	MARDI 24-oct	MERCREDI 25-oct	JEUDI 26-oct	VENDREDI 27-oct
<b>PDJ</b>	Fromage blanc aux fruits	Riz soufflé au chocolat Lait	Baguette Kiri	Biscotte Pâte à tartiner Fairtrade	Pain fermier Emmenthal
<b>Allergènes</b>	7	6 - 7	1blé - 7	1blé / 6 / 7 - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / seigle / avoine - 7
<b>ENTREES</b>	Velouté de carottes		Bouillon ABC		Toast à l'houmous
<b>Allergènes</b>	7		1blé / 9		1blé
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Emincé de tofu fumé	Spaghetti aux deux sauces Pesto et Napolitaine  Fromage râpé	Parmentier aux pois cassés	Blanquette de quorn au curry	Couscous aux pois chiches
<b>Allergènes</b>	1blé / 6	1blé - 7	7	1blé / 3 / 7	1blé / 9
<b>PLAT DU JOUR</b>	Emincé de veau		Roulade de bœuf Sauce brune	Blanquette de poissons au curry	Couscous au poulet et pois chiches
<b>Allergènes</b>	1blé		3 - 1blé	1blé / 4 / 7	1blé - 9
<b>FECULENTS</b>	Riz		Pommes de terre persillées	Blé	
<b>Allergènes</b>				1blé	
<b>LEGUMES</b>	Jardinière de légumes		Flan de légumes	Brocolis	
<b>Allergènes</b>			3 / 7		
<b>DESSERT</b>		Compote de fruits de saison		Gâteau au citron	
<b>Allergènes</b>				1blé / 3 / 7	
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Corbeille de fruits	Pancake aux patates douces	Muffins aux légumes	Tartine jambon de dinde ou fromage	Dip's de légumes Ricotta aux herbes
<b>Allergènes</b>		1blé / 3	1blé / 3 / 7	1blé - 7	7

#### Légendes codes allergènes

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



# Déjeuner

## Semaine N° 44

### du 30/10 au 03/11













  
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 30-oct	Mardi 31-oct	Mercredi 01-nov	Jeudi 02-nov	Vendredi 03-nov
PDJ	Céréales Lait 	Tartine craquante Miel		Mini viennoiserie	Pain aux céréales Confiture
ENTREES		Soupe de potiron et croustons		Palmito au fromage	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 	Buffet de crudités 		Buffet de crudités 	Buffet de crudités 
PLAT VEGE	Escalope de quorn aux champignons	Spaghetti Sauce sicilienne		Sauté de soja à l'ananas	Galette mexicaine
PLAT DU JOUR	Escalope de volaille aux champignons	Spaghetti à l'encre de seiche		Sauté de porc à l'ananas 	Cabillaud Sauce citron 
FECULENTS	Potatoes  C'est local	Sauce bolognaise		Pommes de terre sautées	Riz complet 
LEGUMES	Carottes 	Fromage râpé		Haricots beurre	Lentilles aux carottes
DESSERT	Duo de raisins				Quatre-quarts
COLLATION	Yaourt aux fruits	Crêpe		Tartine jambon de dinde ou fromage	Corbeille de fruits

### CORBEILLE DE FRUITS

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° 44

### du 30/10 au 03/11



	LUNDI 30-oct	MARDI 31-oct	MERCREDI 01-nov	JEUDI 02-nov	VENDREDI 03-nov
<b>PDJ</b>	Céréales Lait	Tartine craquante Miel		Mini viennoiserie	Pain aux céréales Confiture
<b>Allergènes</b>	1 orge - 7	1froment		1blé / 3 / 6 / 7	1blé / seigle / avoine
<b>ENTREES</b>		Soupe de potiron et croutons		Palmito au fromage	
<b>Allergènes</b>		7 - 1blé		1blé / 7	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	3 / 10 / 12	3 / 10 / 12		3 / 10 / 12	3 / 10 / 12
<b>VEGETARIEN</b>	Escalope de quorn aux champignons	Spaghetti Sauce sicilienne		Sauté de soja à l'ananas	Galette mexicaine
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé		6 / 7	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de volaille aux champignons	Spaghetti à l'encre de seiche Sauce bolognaise Fromage râpé		Sauté de porc à l'ananas	Cabillaud Sauce citron
<b>Allergènes</b>	1blé / 7	1blé - 9 - 7		1blé / 7	4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Potatoes			Pommes de terre sautées	Riz complet
<b>Allergènes</b>					
<b>LEGUMES</b>	Carottes			Haricots beurre	Lentilles aux carottes
<b>Allergènes</b>					
<b>DESSERT</b>	Duo de raisins				Quatre-quarts
<b>Allergènes</b>					1blé / 3 / 7
<b>Corbeille de fruits</b>					
<b>COLLATIONS</b>	Yaourt aux fruits	Crêpe		Tartine jambon de dinde ou fromage	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>	7	1blé / 3 / 7		1blé - 7	

#### Légendes codes allergènes

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