



Déjeuner

Semaine N° 42

du 14/10 au 18/10

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 14-oct	Mardi 15-oct	Mercredi 16-oct	Jeudi 17-oct	Vendredi 18-oct
PDJ	Tartine craquante Confiture	Baguette aux céréales Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Pain complet Beurre 1blé / seigle / avoine - 7	Yaourt aux fruits 7
ENTREES	Potage de carottes	Wrap concombres et fromage frais aux herbes 1blé / 7	Bouillon ABC 1 blé / 9	Potage de panais	Potage d'haricots verts
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	Emincé de seitan fumé 1 blé	Croque fromage 1 blé / 6 / 7	Nuggets de légumes 1 blé / 3	Emincé de tofu à l'estragon 6	Galette de légumes
PLAT DU JOUR	Emincé de veau	Croque-monsieur 1blé / 6 / 7 à la tomate	Nuggets de poulet 1blé / 3 Mayonnaise et ketchup maison 3 / 10	Rôti de porc Sauce estragon 1blé	Saumon grillé Sauce à l'aneth 4
FECULENTS	Riz		Penne 1blé	Gratin de pommes de terre 7	Quinoa
LEGUMES	Jardinière de légumes	Salade verte	Salade verte	Chou braisé	Epinards Bio
DESSERT		Fôret noire 1blé / 3 / 7			
COLLATION	Pudding vanille 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Madeleine Jus de fruits 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde ou fromage 1blé - 7	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7

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 du commerce équitable



Pêche durable MSC



Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry



Viande luxembourgeoise

Déjeuner Semaine N° 43 du 21/10 au 25/10

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 21-oct	Mardi 22-oct	Mercredi 23-oct	Jeudi 24-oct	Vendredi 25-oct
PDJ	Fromage blanc aux fruits 7	Riz soufflé au chocolat Lait 7	Baguette Kiri 1blé - 7	Biscotte Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / 6 / 7 - 6 / 7 / 8 noisettes	Pain fermier Emmenthal 1blé / seigle / orge - 7
ENTREES	Velouté de panais	Crème de champignons	Potage d'épinards	Mozzarella stick 1 blé / 3 / 7	Potage de potiron
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	Emincé de tofu fumé 6	Spaghetti 1blé	Parmentier aux pois cassés	Blanquette de quorn au safran 1blé / 3 / 7	Couscous aux pois chiches 1blé
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde	aux deux sauces Pesto et Napolitaine	Bœuf bourguignon 1 blé	Blanquette de poissons au safran 1blé / 4 / 7	Couscous au poulet et pois chiches 1blé
FECULENTS	Riz	Fromage râpé 7	Pommes de terre persillées	Blé 1blé	au poulet et pois chiches 1blé
LEGUMES	Duo de carottes		Flan de légumes 3 / 7	Brocolis	
DESSERT				Gâteau au citron 1blé / 3 / 7	
COLLATION	Corbeille de fruits	Pancake aux patates douces 3 / 7	Muffins aux légumes 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde ou fromage 1blé - 7	Dip's de légumes Ricotta aux herbes 7

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° 44 du 28/10 au 01/11

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 28-oct	Mardi 29-oct	Mercredi 30-oct	Jeudi 31-oct	Vendredi 01-nov
PDJ	Céréales Lait 7 	Tartine craquante Miel	Pain aux céréales Confiture 1blé / seigle avoine	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	
ENTREES	Crème de brocolis	Potage de carottes et croutons 1 blé	Crème de chou-fleur	Pain à l'ail gratiné 1 blé / 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	Escalope de quorn aux champignons 1blé / 3 	Spaghetti Sauce sicilienne 1blé	Galette mexicaine	Sauté de soja à l'ananas 6	
PLAT DU JOUR	Rôti de dinde aux champignons	Spaghetti à l'encre de seiche 1blé	Cabillaud Sauce citron 4 - 7 	Sauté de porc à l'ananas 	
FECULENTS	Potatoes	Sauce bolognaise	Riz complet 	Pommes de terre sautées	
LEGUMES	Carottes 	Fromage râpé 7 	Lentilles aux carottes	Haricots beurre	
DESSERT				Gâteau d'Halloween 1blé / 3 / 6 / 7	
COLLATION	Yaourt aux fruits 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Corbeille de fruits	Tartine jambon de dinde ou fromage 1blé / 7	

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