



## Déjeuner Semaine N°09 Du 23/02 au 27/02



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
23/2	24/2	25/2	26/2	27/2
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>	Petit déjeuner varié				
<b>ENTREES</b>	Potage de potiron	Potage de légumes	Potage d'haricots verts 7	Soupe de légumes	Potage panais et carottes
<b>VIANDES</b>		Filet de cabillaud Sauce citron vert 4 - 7	Sauté de poulet Sauce curry 1blé - 7	Boulette de bœuf 3	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Nouilles chinoises à la julienne de légumes et œufs 3	Riz Basmati	Blé 1 Blé	Coquillettes 1blé	Pommes de terre sautées C'est local
<b>LEGUMES</b>		Epinards Bio	Butternuts rôtis	Chou-fleur gratiné 7	Haricots beurre
<b>COLLATION</b>	Cookies au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Biscotte 1blé / 6 / 7 Confiture	Yaourt Straciatella 6 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Dips de légumes Sauce fromage blanc 7
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits				

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



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°10 Du 02/03 au 06/03



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
2/3	3/3	4/3	5/3	6/3
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
<b>ENTREES</b>	Potage de poireaux	Potage crécy	Potage de chou-fleur	Potage de petits pois 7	Potage de navets
<b>VIANDES</b>	Ragoût de bœuf 1blé - 7	Gratin de pâtes au jambon de dinde 1blé / 7	Filet de saumon 4	Spaghetti	Vol au vent au poulet et champignons 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Polenta crémeuse 7		Riz	Sauce au quorn et tomate & basilic	Pommes sautées
<b>LEGUMES</b>	Légumes oubliés	Chou romanesco	Carottes au miel	Fromagé râpé 1blé - 1blé / 3 - 7	Haricots verts et oignons rouges
<b>COLLATION</b>	Baguette et confiture 1blé	Panecake Miel 1blé / 3 / 7	Salade de fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Cake au citron 1blé / 3 / 7
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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



Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg  
Issus de l'agriculture biologique



Issus du commerce équitable  
Lait Thiry



Pêche durable MSC  
Viande luxembourgeoise



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9/3	10/3	11/3	12/3	13/3
<b>Groupe Grands</b>				

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>PDJ</b>	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
<b>ENTREES</b>	Potage fenouil et carottes	Crèmeux d'épinards BIO 7	Potage de céleri 9	Potage tomate et riz	Potage de légumes
<b>VIANDES</b>	Sauté de volaille 1blé	Loup de mer rôti à l'aneth 4	Weinssossis Sauce moutarde 3 - 1blé / 7	Quorn pané 1blé / 3	Escalope de dinde
<b>FECULENTS</b>	Spaetzle 1blé / 3	Riz	Purée maison 7 C'est local	Tagliatelle 1blé / 3	Quinoa safrané
<b>LEGUMES</b>	Chou rouge aux pommes 1blé / 12	Duo de carottes	Courgettes au cumin	Lentilles corail et brocolis	Sauce tomates
<b>COLLATION</b>	Assortiment fruits frais	Baguette aux céréales Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Madeleine à la vanille 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Yaourt aux fruits de la passion 7
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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



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°12 Du 16/03 au 20/03



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
16/3	17/3	18/3	19/3	20/3
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>
<b>ENTREES</b>	<i>Potage de brocolis</i> 7	<i>Potage potiron et carottes</i> 	<i>Potage poireaux navets</i>	<i>Soupe des légumes de saison</i>	<i>Potage de lentilles</i>
<b>VIANDES</b>	<i>Blanquette de poissons</i> 1blé / 4 / 7 	<i>Omelette nature</i> <i>Sauce champignons</i> 3 - 1blé / 7 	<i>Gyros de dinde</i>	<i>Fusilli</i> 1blé	<i>Emincé de bœuf aux poivrons</i> 1blé
<b>FECULENTS</b>	<i>Pâtes</i> 1blé	<i>Pommes de terre vapeur</i>	<i>Sauce fromage</i> <i>Pain pita</i> 7 - 1blé / 7	<i>Crèmeux aux brocolis et tomates séchées</i> 7	<i>Quinoa et boulgour</i> 1blé
<b>LEGUMES</b>	<i>Macédoine des légumes</i>	<i>Epinards Bio</i> 7 	<i>Fromage râpé</i> 7	<i>Gratin de chou-fleur</i> 1blé / 7	
<b>COLLATION</b>	<i>Mini Gervais aux fruits</i> 7	<i>Tartine jambon de dinde, salami ou fromage</i> 1blé - 7	<i>Compote de pommes</i> <i>Biscuit sablé</i> 1blé / 3 / 7	<i>Pain 6 céréales</i> <i>Confiture</i> 1blé / seigle / orge	<i>Muffin aux haricots rouges</i> 1blé / 3 / 6 / 7
<b>DESSERT</b>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>

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



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°13 Du 23/03 au 27/03



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
23/3	24/3	25/3	26/3	27/3
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
<b>ENTREES</b>	Potage salsifis	Potage de légumes	Potage d'haricots verts 7	Potage potimarron	Potage panais et carottes
<b>VIANDES</b>	Emincé de dinde Sauce brune 1blé	Escalope de poulet savoyarde 7	Gnocchi 1blé / 3	Navarin d'agneau printanier 1blé	Saumon grillé 4
<b>FECULENTS</b>	Pâtes 1blé	Riz basmati	Sauces tomates et pesto	Pommes de terre rissolées  	Semoule 1blé
<b>LEGUMES</b>	Petits pois	Chou rouge 1blé	Carottes	Navets glacés 7	Légumes couscous
<b>COLLATION</b>	Baguette Pâte à tartiner Fartrade 1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Dips de légumes Sauce fromage persillé 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Pain Cramique Beurre 1blé / 3 / 7 - 7
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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



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°14 Du 30/03 au 03/04



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
30/3	31/3	1/4	2/4	3/4
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>	<i>Petit déjeuner varié</i>
<b>ENTREES</b>	<i>Potage de carottes et potirons</i>	<i>Crèmeux de chou-fleur 7</i>	<i>Soupe à l'oignon 9</i>	<i>Potage brocolis 7</i>	<i>Potage des légumes de saison</i>
<b>VIANDES</b>		<i>Rôti de veau au romarin</i>	<i>Lieu noir rôti Sauce citron 4 - 7</i>	<i>Nuggets de poulet 1blé / 3</i>	
<b>FECULENTS</b>	<i>Spaghetti 1blé</i>  <i>Sauce Napolitaine</i>  <i>Fromage râpé 7</i>	<i>Pommes de terre sautées</i>	<i>Riz parfumé</i>	<i>Frites</i>	<i>Pizza Margherita 1blé / 7</i>
<b>LEGUMES</b>		<i>Salsifis persillés</i>	<i>Flan épinards Bio 3 / 7</i>	<i>Carottes au thym</i>	
<b>COLLATION</b>	<i>Quatre-quarts 1blé / 3 / 7</i>	<i>Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7</i>	<i>Sélection de fruits de saisons</i>	<i>Pain craquelin Beurre 1blé - 7</i>	<i>Yaourt aux fruits 7</i>
<b>DESSERT</b>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>	<i>Corbeille de fruits</i>

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



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°15 Du 06/04 au 10/04



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6/4	7/4	8/4	9/4	10/4
<b>Groupe Grands</b>				

<b>PDJ</b>		Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
<b>ENTREES</b>		Potage Crécy	Potage de légumes	Potage de céleri 7 / 9	Soupe des légumes
<b>VIANDES</b>		Tortellini	Saucisse de volaille	Wrap à l'émincé de dinde 1blé / 7	Saumon au four 4 - 7
<b>FECULENTS</b>		Ricotta et épinards	Purée de patates douces 7	Pommes de terre wedges	Riz sauvage
<b>LEGUMES</b>		Sauce tomate au basilic 1blé / 3 / 7	Petits pois	Sauce yaourt à la ciboulette 7	Epinards crémeux 7
<b>COLLATION</b>		Club sandwich tomate et fromage 1blé / 6 / 7	Salade de fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Purée de pommes poires
<b>DESSERT</b>		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits

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



Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg  
Issus de l'agriculture biologique



Issus du commerce équitable  
Lait Thiry



Pêche durable MSC  
Viande luxembourgeoise