



Déjeuner Semaine N°16 Du 13/04 au 17/04



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13/4	14/4	15/4	16/4	17/4
Groupe Grands				

PDJ	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
ENTREES	Potage de potiron	Potage de brocolis 7	Potage cultivateur	Potage de légumes	Soupe de tomates
VIANDES	Blanquette de poulet au thym et miel 1blé / 7	Escalope de dinde Sauce brune	Spaghetti	Blanc de dinde Jus au thym 1blé / 7	Dos de colin Sauce à l'aneth 4 - 7
FECULENTS	Potatoes	Grain de blé 1blé	Sauce quorn tomatée 1blé / 3 / 7	Pommes de terre rôties	Riz sauvage
LEGUMES	Carottes	Mange-tout	Coleslow 3 / 7 / 10	Haricots verts	Chou fleur au curcuma
COLLATION	Biscottes Brie Luxembourgeois 1blé / 6 / 7 - 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Smoothies aux fraises 7	Craquelin Beurre 1blé / 3 / 7 - 7	Purée pommes framboises
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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



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°17 Du 20/04 au 24/04



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/4	21/4	22/4	23/4	24/4
Groupe Grands				

PDJ	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
ENTREES	Potage de pois cassés	Crème de courgettes 7	Potage légumes oubliés	Velouté de tomates	Potage de légumes
VIANDES	Emincé de veau 1blé / 7	Gratin d'œuf Bio et	Lasagne de boeuf 1blé / 3 / 7	Saumon Sauce citron 4 - 7	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7
FECULENTS	Tagliatelle 1blé / 3	Epinards Bio 1blé / 3 / 7	Lasagne de boeuf 1blé / 3 / 7	Quinoa Bio	Riz
LEGUMES	Julienne de légumes	Pommes de terre persillées	Duo de courgettes	Duo de courgettes	Petits pois
COLLATION	Tartine craquante Confiture 1blé	Dip's de légumes Houmous Fromage blanc aux herbes 7	Salade de fruits Sablés 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Pudding de chocolat 6 / 7
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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



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°18 Du 27/04 au 01/05



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/4	28/4	29/4	30/4	1/5
Groupe Grands				

PDJ	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	
ENTREES	Potage de maïs	Crème d'asperges	Potage de potiron	Potage de céleri 7/9	
VIANDES	Rôti de dinde Sauce champignons 1blé / 7	Fish Stick Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7	Carbonade de bœuf 1blé / 7	Omelette Bio aux fines herbes et fromage 3 / 7 Sauce tomate	
FECULENTS	Riz	Semoule 1blé	Pommes de terre rôties	Penne 1blé	
LEGUMES	Haricots verts et oignons rouge	Chou romanesco	Poireaux à la crème 7	Duo de carottes	
COLLATION	Cake marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Sélection de fruits	Crêpe Sirop d'érable 1blé / 3 / 7	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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



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°19 Du 04/05 au 08/05



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
4/5	5/5	6/5	7/5	8/5
Groupe Grands				

PDJ	<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>
ENTREES	<i>Potage de carottes</i> 	<i>Potage de lentilles corail</i>	<i>Crème de champignons</i>	<i>Potage de chou-fleur</i>	<i>Velouté d'épinards</i> 7
VIANDES	<i>Tortellini épinards</i> <i>et</i>	<i>Lieu noir</i> <i>Beurre au citron</i> 4 - 7 	<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> 1blé / 7	<i>Cordon bleu de volaille</i> <i>Crème champignons</i> 7 - 7	<i>Hot dog</i> <i>Pain brioche</i> 1blé / 3 / 7
FECULENTS	<i>Ricotta</i> <i>Sauce Napolitaine</i>	<i>Riz safrané</i>	<i>Polenta crémeuse</i> 7	<i>Coquillette</i> 1blé	<i>Pomme duchesse</i>
LEGUMES	<i>Fromage râpé</i> 1blé / 3 / 7 - 7 	<i>Courgettes</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Jeunes carottes au miel</i>	<i>Coleslaw/Cornichon</i> <i>Ketchup -Mayonnaise</i> 3 / 10
COLLATION	<i>Muffin au chocolat</i> 1blé / 3 / 7	<i>Pain blanc</i> <i>Kiri</i> 1blé / 7	<i>Mousse de fruits rouge</i> 7	<i>Tartine jambon de dinde, salami ou fromage</i> 1blé - 7	<i>Dip's de légumes</i> <i>Fromage blanc aux herbes</i> 7
DESSERT	<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	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°20 Du 11/05 au 15/05



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
11/5	12/5	13/5	14/5	15/5
Groupe Grands				

PDJ	<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>
ENTREES	<i>Potage de petits pois</i> 7	<i>Soupe de potiron</i>	<i>Potage de courgettes</i> 7		
VIANDES	<i>Veau Marengo</i> 1blé / 7	<i>Spaghetti</i> <i>Sauce sicilienne</i> 1blé	<i>Nuggets de poulet</i> 1blé / 3		
FECULENTS	<i>Riz blanc</i>	<i>Fromage râpé</i> 7	<i>Spaetzle</i> 1blé / 3		
LEGUMES	<i>Brocolis</i>		<i>Sauce champignons</i> 1blé / 7		
COLLATION	<i>Fromage blanc vanille Granolla</i> 7- 1avoine / 8 amandes	<i>Tartine jambon de dinde, salami ou fromage</i> 1blé - 7	<i>Panecake aux patates douces</i> 1blé / 3 / 7		
DESSERT	<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	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



LUNDI 18/5	MARDI 19/5	MERCREDI 20/5	JEUDI 21/5	VENDREDI 22/5
Groupe Grands				

PDJ	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
ENTREES	Potage de butternut	Potage de légumes	Potage de pois cassés	Potage d'haricots verts 7	Soupe de tomate & riz
VIANDES	Saumon au four 4 	Blanquette de dinde 1blé / 7	Escalope de poulet rôtie au miel	Ragout de bœuf 1blé / 7	Pizza
FECULENTS	Semoule 1blé	Penne 1blé	Potatoes 	Quinoa et bourgour 1blé	Margherita 1blé / 7
LEGUMES	Crèmeux de carottes et poireaux 7	Ratatouille	Epis de maïs	Gratin de chou-fleur 1blé / 7	
COLLATION	Muesli Lait 1avoine / 8 amandes - 7	Purée pommes fruits rouges Grissini 1blé	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Cookies au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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



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°22 Du 25/05 au 29/05



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/5	26/5	27/5	28/5	29/5
Groupe Grands				

PDJ		Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié	Petit déjeuner varié
ENTREES		Bouillon de légumes	Potage carottes & fenouil	Potage d'élégumes	Potage de potiron
VIANDES			Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1blé / 7 / 10	Omelette au fromage et fines herbes 3 / 7	Bolognaise de lentilles
FECULENTS		Tagliatelle Sauce Napolitaine 1blé Fromage râpé 7	C'est local Purée maison 7	Patate douce au four	Spaghetti 1blé
LEGUMES			Epinards Bio 7	Brocolis	
COLLATION		Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Baguette Ricotta aux herbes 1blé - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Yaourt aux fruits Granola 7-1avoine / 8 amandes
DESSERT		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille 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



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



Issus du commerce équitable
Lait Thiry



Pêche durable MSC
Viande luxembourgeoise