




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




Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


**Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"**

	Lundi 13-avr	Mardi 14-avr	Mercredi 15-avr	Jeudi 16-avr	Vendredi 17-avr
PDJ	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7	Céréales au chocolat Lait 6 - 7	Pain Blanc Confiture 1blé	Baguette aux Céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Tartine craquante Kiri 1blé - 7
ENTREES	Potage de potiron	Potage de brocolis 7	Potage cultivateur	Bouillon ABC 1blé / 9	Soupe de tomates
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Parmentier de lentilles corail	Emincé de tofu sauce moutarde 6 / 10	Spaghetti	Beignets de légumes 1blé / 3	Risotto aux petits légumes 7
PLAT DU JOUR	Pilon de poulet au thym et miel	Emincé de porc sauce moutarde 1blé / 7 / 10	Sauce quorn tomate 1blé / 3 / 7	Blanc de dinde Jus au thym 1blé / 7	Dos de colin Sauce à l'aneth 4 - 7
FECULENTS	Potatoes	Grain de blé 1blé		Pommes de terre rôties	Riz sauvage
LEGUMES	Carottes	Mange-tout	Coleslaw 3 / 7 / 10	Haricots verts	Chou fleur au curcuma
DESSERT					Mini tartelette au Citron et fraises 1blé / 3 / 7
CORBILLE DE FRUITS					
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

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

Ansamble
UNE RESTAURATION SAIN & 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 20-avr	Mardi 21-avr	Mercredi 22-avr	Jeudi 23-avr	Vendredi 24-avr
PDJ	Mini Gervais aux fruits 7	Pain 6 céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Pain craquelin Confiture 1blé / 3 / 7	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine / 12	Baguette Vache qui rit 1blé - 7
ENTREES	Potage de pois cassés	Crème de courgettes 7	Potage légumes oubliés	Velouté de tomates	Bouillon vermicelles 1blé / 9
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Tagliatelle Arabiata 1blé / 3	Gratin d'œuf Bio et	Lasagne aux légumes 1blé / 3 / 7	Parmentier de légumes	Bouchée de seitan 1blé / 7
PLAT DU JOUR	Emincé de veau 1blé / 7	Epinards Bio 1blé / 3 / 7	Lasagne de boeuf 1blé / 3 / 7	Saumon Sauce citron 4 - 7	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7
FECULENTS	Tagliatelle 1blé / 3	Pommes de terre persillées		Quinoa Bio	Riz
LEGUMES	Julienne de légumes			Duo de courgettes	Petits pois
DESSERT		Brownies aux haricots rouges 1blé / 3 / 7			
CORBILLE DE FRUITS					
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

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° 18 du 27/04 au 01/05

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES


Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


Et aussi

Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 27-avr	Mardi 28-avr	Mercredi 29-avr	Jeudi 30-avr	Vendredi 01-mai
PDJ	Céréales Lait 7	Demi baguette Jambon de dinde 1blé	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Pain blanc Beurre 1blé - 7	
ENTREES	Potage de maïs	Crème d'asperges	Potage de potiron	Potage de céleri 7 / 9	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	
PLAT VEGE	Birria d'haricots rouges	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Escalope végétarienne	Omelette Bio aux fines herbes et fromage 3 / 7	
PLAT DU JOUR	Rôti de porc Sauce champignons 1blé / 7	Fish Stick Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7	Carbonade de bœuf 1blé / 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	
DESSERT			Gaufre au sucre 1blé / 3 / 7		
CORBILLE DE FRUITS					
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	

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	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° 19 du 04/05 au 08/05

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 04-mai	Mardi 05-mai	Mercredi 06-mai	Jeudi 07-mai	Vendredi 08-mai
PDJ	Pain fermier Kiri 1blé / seigle - 7	Tartine craquante Confiture 1blé	Purée de pommes Céréales 1blé	Yaourt aux fruits 7	Carott'cake 1blé / 3 / 7
ENTREES	Potage de carottes	Potage de lentilles corail	Crème de champignons	Potage de chou-fleur	Velouté d'épinards 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Tortellini épinards	Dahl de lentilles corail	Blanquette d'haricots blancs à l'estragon	Galette de légumes gratinée 6 / 7	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7
PLAT DU JOUR	et Ricotta	Lieu noir Beurre au citron 4 - 7	Blanquette de veau à l'ancienne 1blé / 7	Cordon bleu de volaille Crème champignons 7 - 7	Hot dog Pain brioche 1blé / 3 / 7
FECULENTS	Sauce Napolitaine Fromage râpé	Riz safrané	Polenta crémeuse 7	Coquille 1blé	Pomme duchesse
LEGUMES	1blé / 3 / 7 - 7	Courgettes	Haricots verts	Jeunes carottes au miel	Coleslaw/Cornichon Ketchup -Mayonnaise 3 / 10
DESSERT					Glace à l'eau
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Muffin au chocolat 1blé / 3 / 7	Pain blanc Kiri 1blé / 7	Mousse de fruits rouge 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Oeufs	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

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 20 du 11/05 au 15/05




Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise


Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable


Et aussi
Toutes nos collations et desserts sont préparées "Maison"

	Lundi 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	Vendredi 15-mai
PDJ	Cornflakes Lait 7	Mini Gervais aux fruits 7	Pain blanc Beurre 1blé - 7		Biscotte Vache qui rit 1blé / 6 / 7 - 7
ENTREES	Potage de petits pois 7	Soupe de potiron	Potage de courgettes 7		Potage de légumes 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12		Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Risotto aux petits légumes		Nuggets végétarien 1blé / 3 / 6		Hamburger végétarien 1blé / 7
PLAT DU JOUR	Veau Marengo 1blé / 7	Spaghetti Sauce sicilienne 1blé	Nuggets de poulet 1blé / 3		Hamburger de bœuf et garniture 1blé / 7
FECULENTS	Riz blanc	Fromage râpé 7	Spaetzle 1blé / 3		Wedges
LEGUMES	Brocolis		Sauce champignons 1blé / 7		
DESSERT		Panna cotta Coulis de framboises 7			
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Fromage blanc vanille Granolla 7- 1avoine / 8 amandes	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Panecake aux patates douces 1blé / 3 / 7		Yaourt aux fruits 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



Thiry

Issus du commerce équitable

Lait Thiry



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



Déjeuner Semaine N° 21 du 18/05 au 22/05

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINES & 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 18-mai	Mardi 19-mai	Mercredi 20-mai	Jeudi 21-mai	Vendredi 22-mai
PDJ	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Baguette Beurre 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits Muesli 1avoine / 8 amandes -7	Bananabread 1avoine / 3 / 7	Céréales variées Lait 1orge / 7
ENTREES	Potage de butternut	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage de pois cassés	Potage d'haricots verts 7	Soupe de tomate & riz
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7	Blanquette de quorn 1blé / 3 / 7	Tian de légumes 7	Gratin de penne et chou-fleur 1blé / 7	
PLAT DU JOUR	Saumon au four 4	Blanquette de dinde 1blé / 7	Cuisse de poulet rôtie au miel	Ragout de bœuf 1blé / 7	Pizza Margherita 1blé / 7
FECULENTS	Semoule 1blé	Penne 1blé	Potatoes 	Quinoa et bourgour 1blé	
LEGUMES	Crèmeux de carottes et poireaux 7	Ratatouille	Epis de maïs	Gratin de chou-fleur 1blé / 7	
DESSERT			Fraises au sucre		
CORBILLE DE FRUITS					
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

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° 22 du 25/05 au 29/05

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINES & 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 25-mai	Mardi 26-mai	Mercredi 27-mai	Jeudi 28-mai	Vendredi 29-mai
PDJ		Céréales Lait 7	Biscottes Confiture 1blé / 6 / 7	Pain complet Beurre/miel 1blé / seigle / orge - 7	Muffin aux haricots rouges 1blé / 3 / 7
ENTREES		Bouillon brunoise de légumes 9	Potage carottes&fenouil 7	Potage de légumes	Potage de potiron
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
PLAT VEGE		Tagliatelle Sauce Napolitaine 1blé / 3	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7 / 9	Omelette au fromage et fines herbes 3	Bolognaise de lentilles
PLAT DU JOUR		Tagliatelle Sauce carbonara	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1blé / 7 / 10	Patate douce au four	Spaghetti 1blé
FECULENTS		Fromage râpé 1blé / 3 - 7 - 7	Purée maison 7  C'est local		
LEGUMES			 Epinards Bio 7	Brocolis	
DESSERT					Tiramisu 1blé / 3 / 6 / 7
CORBEILLE DE FRUITS					
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

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