



Déjeuner Semaine N° 09 du 23/02 au 27/02

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 préparés "Maison"

	Lundi 23-févr	Mardi 24-févr	Mercredi 25-févr	Jeudi 26-févr	Vendredi 27-févr
PDJ	Pain 6 céréales et Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Sélection mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7	Cornflakes et lait 7	Cracottes 1blé / 7 Beurre 7
ENTREES	Potage de potiron	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage d'haricots verts 7	Soupe de légumes	Potage panais et carottes
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		Filet de tofu Sauce citron vert 6	Sauté de légumes et pommes de terre au curry 1blé / 7	Boulettes végétariennes	Quorn pané 1blé / 3
PLAT DU JOUR	Nouilles chinoises à la julienne de légumes et œufs 3	Filet de cabillaud Sauce citron vert 4 - 7	Sauté de poulet Sauce curry 1blé - 7	Boulette de bœuf 3	Cordon bleu de porc 1blé / 3 / 7
FECULENTS		Riz Basmati	Blé 1 Blé	Coquillettes 1blé	Pommes de terre sautées C'est local
LEGUMES		Epinards Bio	Butternuts rôtis	Chou-fleur gratiné 7	Haricots beurre
DESSERT		Tiramisu 1blé / 3 / 6 / 7			
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	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

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° 10

du 02/03 au 06/03








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 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	Vendredi 06-mars
PDJ	Céréales Lait 7	Pain Craquelin Beurre 1blé / 7	Cornflakes Lait 7	Pain fermier Vache qui rit 1blé / seigle / orge - 7	Sélection yaourt aux fruits 7
ENTREES	Potage de poireaux	Potage crécy	Potage de chou-fleur	Potage de petits pois 7	Potage de navets
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	Ragoût de tofu 1blé / 6	 C'est local	Filet seitan grillé 1blé	Spaghetti	Vol au vent aux légumes 7
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1blé - 7	Gratin de pâtes au jambon de dinde 1blé / 7	Filet de saumon 4 	Sauce au quorn et tomate & basilic	Vol au vent au poulet et champignons 1blé / 3 / 7
FECULENTS	Polenta crémeuse 7		Riz 	Fromage râpé 1blé - 1blé / 3 - 7	Pommes sautées
LEGUMES	Légumes oubliés	Chou romanesco	Carottes au miel		Haricots verts et oignons rouges
DESSERT			Mousse de chocolat noir 6 / 7		
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	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

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° 11 du 09/03 au 13/03

ANSAMBLE
UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise

Composition des plats

Tous nos poissons sont certifiés Pêche durable

Et aussi

Toutes nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
PDJ	Pain blanc Beurre 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Croissant 1blé / 3 / 6 / 7	Choco Pops Lait 6 - 7	Baguette Confiture 1blé
ENTREES	Potage fenouil et carottes	Crèmeux d'épinards BIO	Potage de céleri 9	Potage tomate et riz	Bouillon de vermicelles 1blé / 9
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT VEGE	Spaetzle aux légumes 1blé / 3	Séitan rôti à l'aneth 1blé / 3	Saucisse de légumes grillés 3 / 6 / 9	Quorn pané 1blé / 3	Escalope de tofu sauce tomates 6
PLAT DU JOUR	Sauté de volaille 1blé	Loup de mer rôti à l'aneth 4	Weinssosis Sauce moutarde 3 - 1blé / 7		Escalope de dinde
FECULENTS	Spaetzle 1blé / 3	Riz	Purée maison 7	Tagliatelle 1blé / 3	Quinoa safrané
LEGUMES	Chou rouge aux pommes 1blé / 12	Duo de carottes	Courgettes au cumin	Lentilles corail et Brocolis	Sauce tomates
DESSERT		Crêpes sirop érable 1blé / 3 / 7			
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION	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

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° 12 du 16/03 au 20/03

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 préparées "Maison"

	Lundi 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	Vendredi 20-mars
PDJ	Pain fermier Miel 1blé / seigle	Pain chocolat 1blé / 3 / 6 / 7	Baguette Gouda 1blé - 7	Sélection céréales Lait 7	Yaourts aux fruits 7
ENTREES	Potage de brocolis 7	Potage potiron et carottes	Potage poireaux navets	Soupe des légumes de saison	Potage de lentilles
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	Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Omelette nature Sauce champignons 3 - 1blé / 7	Gyros de tofu 6	Fusilli 1blé	Emincé de seitan aux poivrons 1blé
PLAT DU JOUR	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7	Gyros de dinde Sauce fromage Pain pita 7 - 1blé / 7	Crèmeux aux brocolis et tomates séchées 7	Emincé de boeuf aux poivrons 1blé	Quinoa et boulgour 1blé
FECULENTS	Pâtes 1blé	Pommes de terre vapeur	Wedges	Fromage râpé 7	Gratin de chou-fleur 1blé / 7
LEGUMES	Macédoine des légumes	Epinards Bio 7	Salade coleslaw	Cake aux pommes et amandes 1blé / 3 / 7 / 8 amandes	
DESSERT					
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Mini Gervais aux fruits 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Compote de pommes Biscuit sablé 1blé / 3 / 7	Pain 6 céréales Confiture 1blé / seigle / orge	Muffin aux haricots rouges 1blé / 3 / 6 / 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



Thiry

Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise

Déjeuner Semaine N° 13 du 23/03 au 27/03

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 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	Vendredi 27-mars
PDJ	Pain craquelin 1blé	Sélection yaourts 7	Pain 6 Céréales Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Variétés de céréales Lait 7	Cracottes 1blé / 7 Pâte à tartiner Fairtrade 6 / 7 / 8 noisettes
ENTREES	Potage salsifis	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage d'haricots verts 7	Potage potimarron	Potage panais et carottes
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	Millefeuille aux légumes	Escalope de filet de quorn 1blé / 3	Gnocchi 1blé / 3	Risotto aux petits légumes 7	Quiche aux épinards et carottes 1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Emincé de porc Sauce moutarde 1blé / 10	Escalope de poulet savoyarde 7		Navarin d'agneau printanier 1blé	Saumon grillé 4
FECULENTS	Pâtes 1blé	Riz basmati	Sauces tomates et pesto	Pommes de terre rissolées C'est local Navets glacés 7	Semoule 1blé
LEGUMES	Petits pois	Chou rouge 1blé	Carottes		Légumes couscous
DESSERT			Tarte aux poires et noix de coco 1blé / 3 / 7		
CORBAILLE DE FRUITS					
COLLATION	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

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



Lait Thiry



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



Déjeuner

Semaine N° 14

du 30/03 au 03/04

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 préparés "Maison"

	Lundi 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 01-avr	Jeudi 02-avr	Vendredi 03-avr
PDJ	Pain baguette Beurre 1blé - 7	Mini gervais aux fruits 7	Cracottes 1blé / 7 Emmenthal 7	Biscottes Confiture 1blé / 6 / 7	Mini viennoiserie 1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Potage de carottes et potirons	Crèmeux de chou-fleur 7	Soupe à l'oignon 9	Potage brocolis 7	Potage des légumes de saison
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 sauce tomate et sauge 1blé	Beignet de légumes coulis de tomate 1blé / 3	Nuggets de quorn 1blé / 3	
PLAT DU JOUR	Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine	Rôti de porc au romarin	Lieu noir rôti Sauce citron 4 - 7	Nuggets de poulet 1blé / 3	Pizza Margherita 1blé / 7
FECULENTS	Fromage râpé 7	Pommes de terre sautées	Riz parfumé	Frites	
LEGUMES		Salsifis persillés	Flan épinards Bio 3 / 7	Carottes au thym	
DESSERT		Cake au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7			
CORBILLE DE FRUITS					
COLLATION	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Sélection de fruits de saisons	Pain craquelin Beurre 1blé - 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

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° 15 du 06/04 au 10/04

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 préparés "Maison"

	Lundi 06-avr	Mardi 07-avr	Mercredi 08-avr	Jeudi 09-avr	Vendredi 10-avr
PDJ		Pain céréales Confiture de fraises 1blé / seigle / avoine	Mini croissant 1blé / 3 / 6 / 7	Mini Nova aux fruits 7	Tartine craquante 1blé / 7 Vache qui rit 7
ENTREES		Potage Crécy	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage de céleri 7 / 9	Soupe des légumes
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		Tortellini	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7	Wrap au falafel Poivron & oignon rouge 1blé / 7	Rissotto aux champignons 7
PLAT DU JOUR		Ricotta et épinards	Saucisse de volaille	Wrap à l'émincé de dinde 1blé / 7	Saumon au four 4 - 7
FECULENTS		Sauce tomate au basilic 1blé / 3 / 7 - 7	Purée de patates douces 7	Pommes de terre wedges	Riz sauvage
LEGUMES			Petits pois	Sauce yaourt à la ciboulette 7	Epinards crémeux 7
DESSERT			Crêpe noix de coco / chocolat 1blé / 3 / 6 / 7		
CORBEILLE DE FRUITS					
COLLATION		Club sandwich tomate et fromage 1blé / 6 / 7	Salade de fruits	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Purée de pommes poires

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