

# Déjeuner Semaine N° 23 du 01/06 au 05/06

**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 01-juin	Mardi 02-juin	Mercredi 03-juin	Jeudi 04-juin	Vendredi 05-juin
<b>PDJ</b>	Pain blanc Vache qui rit 1blé - 7	Fromage blanc aux fruits 7	Baguette céréales Beurre 1blé / seigle / orge - 7	Cracottes Confiture 1blé	Sélection céréales Lait 1 orge - 1 avoine - 7
<b>ENTREES</b>	Potage de navets	Potage de courgettes 7	Potage de carottes	Potage de chou- fleur	Potage de lentilles
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	Spaghetti Julienne de légumes et tofu 1blé - 6 / 7	Dahl de lentilles corail et épinards Bio	Gnocchi 1blé	Gratin de pâtes & Brocolis 1blé / 3 / 7	Seitan et petits légumes Sauce curcuma 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Spaghetti Sauce carbonara	Carbonade de bœuf 1blé	Sauce Napolitaine Fromage râpé 7	Emincé de veau Marengo	Saumon grillé Sauce curcuma 4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Fromage râpé 1blé - 3 / 7 - 7	Purée maison 7	Fromage râpé 7	Boulgour 1blé	Riz basmati
<b>LEGUMES</b>		Poireaux crémeux 7	Salade coleslow 3 / 10	Brocolis	Epinards aux fruits secs 7 - 12
<b>DESSERT</b>					Godets Glace fraises 7
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Smoothies aux fruits 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Madeleine aux framboises 1blé / 3 / 7	Pain perdu Lait 1blé / 3 / 7 - 7	Melon Pastèque Ananas

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° 24 du 08/06 au 12/06

**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 08-juin	Mardi 09-juin	Mercredi 10-juin	Jeudi 11-juin	Vendredi 12-juin
<b>PDJ</b>	Pain fermier Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Mini Gervais aux fruits 7	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine / 12	Cornflakes Lait 7	Baguette aux céréales Miel 1blé / seigle / orge
<b>ENTREES</b>	Potage de salsifis	Soupe de petits pois 7	Crème de courgettes 7	Bouillon ABC 1blé / 9	Potage d'épinards 7
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	Tajine de légumes aux pois chiches	Tempura de légumes	Lasagne au quorn haché 1blé / 3 / 7	Tofu au romarin 6	Escalope de quorn 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Judd mat Gaardebounen	Croustillant de poulet sauce aigre douce 1blé / 3	Lasagne de bœuf 1blé / 3 / 7	Filet de daurade Crème à l'aneth 4 - 7	Omelette Bio aux fines herbes Sauce tomate 3
<b>FECULENTS</b>	Pommes de terre persillées	Riz Basmati Bio		Semoule 1blé	Purée patate douce et pommes de terre 7
<b>LEGUMES</b>		Chou chinois & Champignons		Courgettes jaunes	Haricots verts
<b>DESSERT</b>					Panna cotta aux fraises Coulis Mangue 7
<b>CORBEILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Yaourt Mango 7	Muffin aux myrtilles 1blé / 3 / 7	Dip's de légumes Houmous / fromage blanc aux herbes 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Salade de fruits exotiques

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° 25 du 15/06 au 19/06

**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 15-juin	Mardi 16-juin	Mercredi 17-juin	Jeudi 18-juin	Vendredi 19-juin
<b>PDJ</b>	Yaourt aux fruits 7	Sélection céréales Lait 1orge - 1 blé - 7	Pain 6 céréales Beurre 1seigle / avoine / orge - 7	Baguette Kiri 1blé - 7	Tartine craquante Confiture
<b>ENTREES</b>	Potage chou-fleur	Potage de courgettes 7	Potage d'haricots verts 7	Potage de potiron	Bouillon aux vermicelles 1blé / 9
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	Kniddelen sauce fromage 1blé / 3 / 7	Fritatas aux oeufs  poivrons et tomates 3 / 7	Mijoté de seitan et ses légumes 1blé	Quinoa gourmand aux lentilles	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Kniddelen		Cabillaud au four 4	Escalope de poulet Sauce Provençale	Saucisse de bœuf Moutarde 10
<b>FECULENTS</b>	Sauce aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Riz blanc	Fusilli 1blé	Quinoa	Purée maison 7
<b>LEGUMES</b>	Compote de pommes	Sauce tomate	Epinards crémeux Bio 7	Carottes braisées au miel	Petits pois
<b>DESSERT</b>		Tartelette chocolat et citron vert 1blé / 3 / 7			
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Biscottes Fromage frais 1blé / 6 / 7 - 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Melon pêche abricot	Cake marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Dip's de légumes Houmous

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



Issus du commerce équitable  
Lait Thiry



Pêche durable MSC  
Viande luxembourgeoise



# Déjeuner

## Semaine N° 26

### du 22/06 au 26/06



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 22-juin	Mardi 23-juin	Mercredi 24-juin	Jeudi 25-juin	Vendredi 26-juin
<b>PDJ</b>	Craquelin Beurre 1blé / 3 / 7 - 7		Pain blanc Vache qui rit 1blé - 7	Céréales Lait 7	Fromage blanc aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage Crécy		Soupe de courgettes 7	Potage de pois cassés	Potage Parmentier
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 1 blé / 3 / 10 / 12		Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Tofu et épinards Sauce tomate 6		Beignet fleur de courgettes farcies au fromage 7	Saucisse de légumes grillée 7	Bouchée à la reine de quorn 1blé / 3 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Dos de colin Sauce curry et citronnelle 4 - 7		Cordon bleu de dinde pané crème champignons 1blé / 3 / 7 - 7	Sauce moutarde 1blé / 6 / 7 - 10	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Boullgour 1blé		Spaetzle 1blé / 3	Purée de pommes de terre & patate douce 7	Riz Basmati
<b>LEGUMES</b>	Jardinière de légumes		Haricots vert	Courgettes à l'ail	Duo de carottes
<b>DESSERT</b>			Dame Blanche 6 / 7		
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Sandwich fromage frais aux herbes 1blé / 6 / 7		Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Pudding chocolat et vanille 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 du commerce équitable



Pêche durable MSC

Issus de l'agriculture biologique



Lait Thiry

Viande luxembourgeoise

# Déjeuner Semaine N° 27 du 29/06 au 03/07

**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 29-juin	Mardi 30-juin	Mercredi 01-juil	Jeudi 02-juil	Vendredi 03-juil
<b>PDJ</b>	Pain Fermier Jambon blanc 1blé / seigle / avoine	Mini Nova aux fruits 7	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7	Cornflakes Lait 7	Craquelin Beurre 1 blé / 3 / 7 - 7
<b>ENTREES</b>	Crème de maïs	Bouillon ABC 1blé / 9	Soupe de légumes	Potage de brocolis 7	Potage navets et légumes
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 blé / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1blé / 3 / 10 / 12
<b>PLAT VEGE</b>	Escalope de seitan 1blé	Nouilles chinoises aux légumes asiatiques 1blé / 6	Steak quorn pané 1blé / 3	Gratin de macaroni aux brocolis 1blé / 3 / 7	Curry de tofu aux petits pois 6 / 7
<b>PLAT DU JOUR</b>	Escalope de porc et son jus	Nouilles chinoises aux œufs Bio et légumes asiatiques 1blé - 3 / 6	Beef burger Cheddar 1blé / 3 / 7 Mayonnaise Ketchup 3 / 10	Gratin de macaroni à la dinde 1blé / 3 / 7	Pavé de saumon 4
<b>FECULENTS</b>	Blé aux champignons 1blé		Pommes croquette		Riz Pilaf
<b>LEGUMES</b>	Mitonée de légumes		Coleslaw 3 / 10	Brocolis	Duo de courgettes au thym
<b>DESSERT</b>				Fraises et Chantilly 7	
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Milkshake aux fruits rouges 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Fruits coupés	Pancake aux patates douce 3 / 7 Sirop d'érable	Biscottes Kiri 1blé / 6 / 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

 **C'est local**

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° 28 du 06/07 au 10/07

**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 préparées "Maison"**

	Lundi 06-juil	Mardi 07-juil	Mercredi 08-juil	Jeudi 09-juil	Vendredi 10-juil
<b>PDJ</b>	Baguette Beurre 1blé - 7	Cracottes Confiture 1blé	Pain complet Gouda 1blé / seigle / avoine - 7	Sélection céréales Lait 1blé / orge - 7	Yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage d'haricots verts 7	Potage de lentilles	Potage de potiron	Potage de carottes	Soupe de légumes
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	Falafel sauce tomate	Beignet de légumes 1blé / 3		Mozzarella panée 1blé / 3 / 7	Gyros de légumes
<b>PLAT DU JOUR</b>	Cabillaud Sauce citron 4 / 7	Feierstengszalot 3	Tagliatelle Sauce tomate	Ragoût d'agneau au romarin 1blé	Gyros de poulet Sauce fromagère 7
<b>FECULENTS</b>	Semoule 1blé	Pommes de terre sautées	Fromage râpé 1blé / 3 - 7	Riz	Pain pita / potatoes 1blé / 7
<b>LEGUMES</b>	Légumes couscous	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12		Petits pois	Coleslaw 3 / 7
<b>DESSERT</b>					Glace / fruits 7
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Pain aux céréales Kiri 1blé / seigle / avoine - 7	Crêpe Sirop d'érable 1blé / 3 / 7	Sablé Jus de pommes 1blé / 3 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Yaourt aux fraises 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



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise



# Déjeuner Semaine N° 29 du 13/07 au 17/07



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 13-juil	Mardi 14-juil	Mercredi 15-juil	Jeudi 16-juil	Vendredi 17-juil
<b>PDJ</b>	Fromage blanc aux fruits 7	Pain blanc Kiri 1blé / 7	Sélections de céréales Lait 1blé - 7	Cracottes Confiture	Yaourt aux fruits 7
<b>ENTREES</b>	Potage de légumes	Soupe de petits pois 7			
<b>SALADE CRUDITES</b>	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
<b>PLAT VEGE</b>	BBG Saucisse de légumes 1blé / 6 / 7 / 9	Seitan sauce tomate 1blé	Escalope de tofu gratinée 6 / 7	Seitan à la Provençale 1blé	Steak de quorn pané sauce moutarde 1blé - 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Saucisse de volaille & aileron de poulet grillé	Veau Orloff 7	Spaghetti	Lieu noir Sauce citron vert 4 - 7	
<b>FECULENTS</b>	Pain au lait 1blé / 7	Pommes de terre sautées	Bolognaise bœuf 1blé	Riz	Purée maison 7
<b>LEGUMES</b>		Jardinière de légumes		Ratatouille	Courgettes
<b>DESSERT</b>	Glace et fruits de saison 7				
<b>CORBILLE DE FRUITS</b>					
<b>COLLATION</b>	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Tartine jambon de dinde, salami ou fromage 1blé - 7	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Fromage blanc vanille 7	Pancake Sauce chocolat bio 1blé / 3 / 7 - 6

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



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Viande luxembourgeoise