

Déjeuner Semaine N° 12 du 18/03 au 22/03



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 18.Mäe	Mardi 19.Mäe	Mercredi 20.Mäe	Jeudi 21.Mäe	Vendredi 22.Mäe
PDJ	Céréales Lait	Crêpes	Pain blanc Pâte à tartiner	Mini viennoiserie	Petits beurre
ENTREES	Salade pépinette	Bouillon aux petits légumes	Salade grecque	Crème de carottes	Tomates Mozzarella
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Pizza du chef	Pilon de poulet	Tagliatelle Sauce carbonara	Ragoût de porc aux fines herbes	Paëlla Chorizo, crevettes et poulet
FECULENTS		Potatoes		Purée maison	
LEGUMES	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	Petits pois	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème catalane
COLLATION	Marbré	Fromage blanc	Dip's de légumes	Pomme au four à la cannelle	Pain céréales Confiture

NOS FRUITS ET LEGUMES SONT CERTIFIES



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



Déjeuner

Semaine N° 12

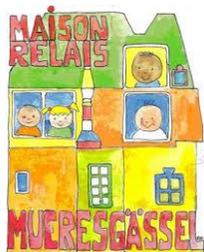
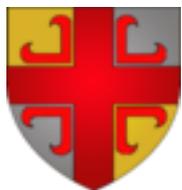
du 18/03 au 22/03



	LUNDI 18.Mär	MARDI 19.Mär	MERCREDI 20.Mär	JEUDI 21.Mär	VENDREDI 22.Mär
PDJ	Céréales Lait	Crêpes	Pain blanc Pâte à tartiner	Mini viennoiserie	Petits beurre
Allergènes	1 orge - 7	1blé / 3 / 7	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7
ENTREES	Salade pépinette	Bouillon aux petits légumes	Salade grecque	Crème de carottes	Tomates Mozzarella
Allergènes	1blé / 7	9	7		7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	Pizza du chef	Pilon de poulet	Tagliatelle Sauce carbonara	Ragoût de porc aux fines herbes	Paëlla chorizo, crevettes et poulet
Allergènes	1blé / 7		1blé / 3 - 3 / 7	1blé	2 / 4
FECULENTS		Potatoes		Purée maison	
Allergènes				7	
LEGUMES	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	Petits pois	
Allergènes	7 / 10		7 / 10		
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème catalane
Allergènes					3 / 7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Marbré	Fromage blanc	Dip's de légumes	Pomme au four à la cannelle	Pain céréales Confiture
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	7	7		1blé / seigle / avoine

Légendes codes allergènes

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



Déjeuner

Semaine N° 13

du 25/03 au 29/03



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 25.Mäe	Mardi 26.Mäe	Mercredi 27.Mäe	Jeudi 28.Mäe	Vendredi 29.Mäe
PDJ	Fromage blanc Muesli	Compote de fruits Langue de chat	Céréales Lait	Brioche	Yaourt aux fruits
ENTREES	Dip's de légumes	Velouté de potimarron	Nachos et Guacamole	Potage de pois cassés	Flammekuch
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet	Filet de colin Sauce vierge	Chili con carne	 Kniddelen mat Speck	Œuf dur béchamel
FECULENTS	Pommes de terre au four 	Quinoa	Riz 		Farfalle
LEGUMES	Poireaux à la crème	Carottes		Compote de pommes	Gratin de chou-fleur
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème au chocolat		Corbeille de fruits
COLLATION	Baguette Jambon blanc / beurre	Wraps aux concombres et fromage	Crème au chocolat	Gâteau au maïs	Muffin aux carottes

NOS FRUITS ET LEGUMES SONT CERTIFIES 

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



Déjeuner

Semaine N° 13

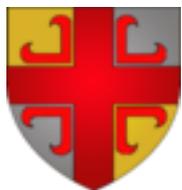
du 25/03 au 29/03

Ansamble
 UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI 25.Mär	MARDI 26.Mär	MERCREDI 27.Mär	JEUDI 28.Mär	VENDREDI 29.Mär
PDJ	Fromage blanc Muesli	Compote de fruits Langue de chat	Céréales Lait	Brioche	Yaourt aux fruits
Allergènes	7 - 1avoine	1blé / 3 / 7	1orge - 7	1blé / 3 / 7	7
ENTREES	Dip's de légumes	Velouté de potimarron	Nachos et Guacamole	Potage de pois cassés	Flammekuch
Allergènes	7				1blé - 7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet	Filet de colin Sauce vierge	Chili con carne	Kniddelen mat Speck	Œuf dur béchamel
Allergènes		4		1blé / 3 / 7 - 7	1blé - 3 / 7
FECULENTS	Pommes de terre au four	Quinoa	Riz		Farfalle
Allergènes					1 blé
LEGUMES	Poireaux à la crème	Carottes	Salade verte	Compote de pommes	Gratin de chou-fleur
Allergènes	7		7 / 10		7
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème au chocolat		Corbeille de fruits
Allergènes			6 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Baguette Jambon blanc / beurre	Wraps aux concombres et fromage	Fromage blanc	Gâteau au maïs	Muffin aux carottes
Allergènes	1blé / 7	1blé / 7	7	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7

Légendes codes allergènes

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



Déjeuner

Semaine N° 14

du 01/04 au 05/04



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 01.Abr	Mardi 02.Abr	Mercredi 03.Abr	Jeudi 04.Abr	Vendredi 05.Abr
PDJ		Céréales Lait	Panecake	Pain Gouda	Tartine craquante Confiture
ENTREES		Toast Brie		Croque-monsieur	Potage maraîcher
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR		Tortillas aux légumes	Pique nique	Boulettes de bœuf Sauce tomates	Poulet Sauce soja
FECULENTS				Fusillis tricolore	 Udon
LEGUMES		Salade verte		Salade verte	Wok de légumes
DESSERT		Corbeille de fruits		Brownies	Corbeille de fruits
COLLATION		Quatre-quarts	Crêpes	Salade de fruits	Mini viennoiserie

NOS FRUITS ET LEGUMES SONT CERTIFIES



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



Déjeuner

Semaine N° 14

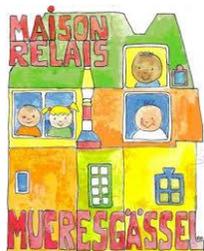
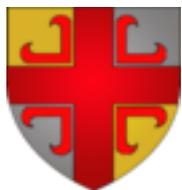
du 01/04 au 05/04

Ansamble
 UNE RESTAURATION SAIN & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI 01.Abr	MARDI 02.Abr	MERCREDI 03.Abr	JEUDI 04.Abr	VENDREDI 05.Abr
PDJ		Céréales Lait	Panecake	Pain Gouda	Tartine craquante Confiture
Allergènes		1orge - 7	1blé / 3 / 7	1blé - 7	
ENTREES		Toast Brie	Pique nique	Croque-monsieur	Potage maraîcher
Allergènes		1blé - 7		1blé / 6 / 7	
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes		7 - 10		7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR		Tortillas		Boulettes de bœuf Sauce tomates	Poulet Sauce soja
Allergènes		1blé / 3 / 7		3	6
FECULENTS		Pommes de terre		Fusillis tricolore	Udon
Allergènes				1blé / 3	1blé
LEGUMES		Salade verte		Salade verte	Wok de légumes
Allergènes		7 / 10		7 / 10	6 / 9
DESSERT		Corbeille de fruits		Brownies	Corbeille de fruits
Allergènes				1blé / 3 / 6 / 7	
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS		Quatre-quarts	Crêpes	Salade de fruits	Mini viennoiserie
Allergènes		1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7		1blé / 3 / 6 / 7

Légendes codes allergènes

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



Déjeuner

Semaine N° 15

du 08/04 au 12/04



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 08.Abr	Mardi 09.Abr	Mercredi 10.Abr	Jeudi 11.Abr	Vendredi 12.Abr
PDJ	Pain aux céréales Confiture	Biscottes complètes Vache qui rit	Mini viennoiserie	Compote de pommes Spéculoos	Brioche
ENTREES	Gougères	Bouillon ABC	Salade vosgienne	Soupe de fèves	Dip's de légumes
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Salciccia de veau	Mijoté de dinde		Tajine de poissons aux légumes	Ragout de bœuf aux oignons
FECULENTS	Macaroni Fromage râpé	Pommes de terre vapeur	Pizza Margherita	Semoule	Coquillettes
LEGUMES	Haricots verts	Duo de carottes			Courgettes
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Tarte aux pommes	Stoffi au miel	Baguette Pâte à tartiner	Rose des sables	Yaourt aux fruits

NOS FRUITS ET LEGUMES SONT CERTIFIES



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



Déjeuner

Semaine N° 15

du 08/04 au 12/04

Ansamble
 UNE RESTAURATION SAINES & NATURELLE
 AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI 08.Abr	MARDI 09.Abr	MERCREDI 10.Abr	JEUDI 11.Abr	VENDREDI 12.Abr
PDJ	Pain aux céréales Confiture	Biscottes complètes Vache qui rit	Mini viennoiserie	Compote de pommes Spéculoos	Brioche
Allergènes	1blé / seigle / avoine	1blé / seigle - 7	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 7
ENTREES	Gougères	Bouillon ABC	Salade vosgienne	Soupe de fèves	Dip's de légumes
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 9	7		7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	Salciccia de veau	Mijoté de dinde	Pizza Margherita	Tajine de poissons aux légumes	Ragout de bœuf aux oignons
Allergènes	3	1blé	1blé / 7	4	1blé
FECULENTS	Macaroni	Pommes de terre vapeur		Semoule	Coquillettes
Allergènes	1blé			1blé	1blé
LEGUMES	Haricots verts	Duo de carottes			Courgettes
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes			1blé / 3 / 6 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Tarte aux pommes	Stoffi au miel	Baguette Pâte à tartiner	Rose des sables	Yaourt aux fruits
Allergènes	1blé / 3 / 7	7	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / 6	7

Légendes codes allergènes

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