



# Déjeuner Semaine N° 29 du 15/07 au 19/07



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 15.Jul	Mardi 16.Jul	Mercredi 17.Jul	Jeudi 18.Jul	Vendredi 19.Jul
PDJ	Brioche	Pain confiture	Céréales lait	Mini viennoiserie	Biscotte pâte à tartiner
ENTREES	Jambon melon	Tomate mozzarella	Salade composée		Pain fromage
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Wainzoosis sauce moutarde	Omelette aux fines herbes	Kniddelen mat speck	EXCURSION	Cabillaud sauce Vierge
FECULENTS	Purée de pomme de terre	Boullgour		PIQUE-NIQUE	Riz Pilaf
LEGUMES	Petits pois	Tomates au four	Compote de pommes		Courgettes
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
COLLATION	Tartine craquante Miel/beurre	Salade de fruits	Milkshake	Brioche	Melon pastèque

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° 29

### du 15/07 au 19/07



	LUNDI 15.Jul	MARDI 16.Jul	MERCREDI 17.Jul	JEUDI 18.Jul	VENDREDI 19.Jul
<b>PDJ</b>	Brioche	Pain confiture	Céréales lait	Mini viennoiserie	Biscotte pâte à tartiner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé	7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 6 / 7 - 6 / 7 / 8 noisettes
<b>ENTREES</b>	Jambon melon	Tomate mozzarella	Salade composée	0	Pain fromage
<b>Allergènes</b>		7	1blé - 7	7	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	0	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Wainzoosis sauce moutarde	Omelette aux fines herbes	Kniddelen mat speck	EXCURSION	Cabillaud sauce Vierge
<b>Allergènes</b>	3 - 10	3	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	4
<b>FECULENTS</b>	Purée de pomme de terre	Boullgour		PIQUE-NIQUE	Riz Pilaf
<b>Allergènes</b>	7	1blé		1blé / 3	
<b>LEGUMES</b>	Petits pois	Tomates au four	Compote de pommes	0	Courgettes
<b>Allergènes</b>				7	
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>			1blé / 3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Tartine craquante Miel/beurre	Salade de fruits	Milkshake	Brioche	Melon pastèque
<b>Allergènes</b>	7		7	1blé / 7	

#### Légendes codes allergènes

1	<b>Céréales contenant du gluten</b>	8	<b>Fruits à coque</b>
2	<b>Crustacés</b>	9	<b>Céleri</b>
3	<b>Œufs</b>	10	<b>Moutarde</b>
4	<b>Poissons</b>	11	<b>Graines de sésame</b>
5	<b>Arachides</b>	12	<b>Anhydride sulfureux</b>
6	<b>Soja</b>	13	<b>Lupin</b>
7	<b>Lait et lactose</b>	14	<b>Mollusques</b>



## Déjeuner Semaine N° 30 du 22/07 au 26/07

**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 sont préparées "Maison"

	Lundi 22.Jul	Mardi 23.Jul	Mercredi 24.Jul	Jeudi 25.Jul	Vendredi 26.Jul
<b>PDJ</b>	Céréales lait	Mini viennoiserie	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Marbré
<b>ENTREES</b>	Palmito au fromage	Guacamole tortilla chips	Salade vosgienne		Bagel au saumon fumé
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de colin /sauce beurre blanc	Chili sin carne de quorn	Bouchée à la reine	<b>EXCURSION</b>	Couscous de poulet et merguez
<b>FECULENTS</b>	Tagliatelle	Riz	Frites	<b>PIQUE-NIQUE</b>	Semoule
<b>LEGUMES</b>	Brocolis	Salade verte	Salade verte		Légumes couscous
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Fraises chantilly	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Tarte aux pommes	Smoothie	Salade fruits	Pain céréales au jambon	Fromage blanc coulis de fruits

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° 30

### du 22/07 au 26/07



	LUNDI 22.Jul	MARDI 23.Jul	MERCREDI 24.Jul	JEUDI 25.Jul	VENDREDI 26.Jul
<b>PDJ</b>	Céréales lait	Mini viennoiserie	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Marbré
<b>Allergènes</b>	7	1blé / 3 / 6 / 7	7	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Palmito au fromage	Guacamole tortilla chips	Salade vosgienne	0	Bagel au saumon fumé
<b>Allergènes</b>	1blé / 7		1blé / 7		
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	0	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Filet de colin /sauce beurre blanc	Chili sin carne de quorn	Bouchée à la reine	EXCURSION	Couscous de poulet et merguez
<b>Allergènes</b>	4		1blé / 3 / 7		1blé
<b>FECULENTS</b>	Tagliatelle	Riz	Frites	PIQUE-NIQUE	
<b>Allergènes</b>	1blé			1blé	
<b>LEGUMES</b>	Brocolis	Salade verte	Salade verte	0	Légumes couscous
<b>Allergènes</b>					
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Fraises chantilly	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>		7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Tarte aux pommes	Smoothie	Salade fruits	Pain céréales au jambon	Fromage blanc coulis de fruits
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé - 7		7	7 - 1avoine / 12

#### 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° 31 du 29/07 au 02/08

**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 sont préparées "Maison"

	Lundi 29.Jul	Mardi 30.Jul	Mercredi 31.Jul	Jeudi 01.Aug	Vendredi 02.Aug
<b>PDJ</b>	Petits beurre	Pain Pâte à tartiner Fairtrade	Mini viennoiserie	Céréales au lait	Pain aux céréales Confiture
<b>ENTREES</b>	Tarte fine aux tomates	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Tomates Mozzarella	Wraps végétarien	Salade grecque
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>	Emincé de boeuf	Saucisse de volaille	Pizza jambon salami	EXCURSION	Saumon grillé
<b>FECULENTS</b>	riz pilaf	Ketchup et mou...		PIQUE-NIQUE	Galette de pomme de terre
<b>LEGUMES</b>	Carottes	Salade de pommes de terre	Salade romaine		Poivrons grillés
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu		Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Glace	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Quatre quarts aux poires	Compote de pommes fruits rouges

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° 31

### du 29/07 au 02/08



	LUNDI 29.Jul	MARDI 30.Jul	MERCREDI 31.Jul	JEUDI 01.Aug	VENDREDI 02.Aug
<b>PDJ</b>	Petits beurre	Pain Pâte à tartiner Fairtrade	Mini viennoiserie	Céréales au lait	Pain aux céréales Confiture
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / 3 / 6 / 7	8 amandes	1blé / seigle / avoine
<b>ENTREES</b>	Tarte fine aux tomates	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Tomates Mozzarella	Wraps végétarien	Salade grecque
<b>Allergènes</b>	1blé	7	7	1blé / 7	7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	0	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tortellini épinards et Ricotta	Saucisse de volaille  Ketchup et moutarde	Pizza jambon salami	EXCURSION	Saumon grillé
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7	1blé / 7	3 / 7	4
<b>FECULENTS</b>				PIQUE-NIQUE	Galette de pomme de terre
<b>Allergènes</b>				1blé	1blé / 3
<b>LEGUMES</b>		Salade de pommes de terre	Salade romaine	0	Poivrons grillés
<b>Allergènes</b>		7			
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu	0	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>			7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Glace	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Quatre quarts aux poires	Compote de pommes fruits rouges
<b>Allergènes</b>	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° 32 du 05/08 au 09/08



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 05.Aug	Mardi 06.Aug	Mercredi 07.Aug	Jeudi 08.Aug	Vendredi 09.Aug
PDJ	Cracottes confiture	Marbré	Céréales lait	Yaourt aux fruits	Pain complet Kiri
ENTREES	Coleslaw		Salade aux oeufs	Salade de pommes de terre	Jambon Melon
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Burger de bœuf cheddar	EXCURSION	Filet de Quorn	Emincé de veau avec du riz	Nuggets de poulet maison
FECULENTS	Potatoes	PIQUE-NIQUE	Polenta		Purée de pommes de terre
LEGUMES	Haricots verts		Sauce provençale	petit pois	Brocolis
DESSERT	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Glace
COLLATION	Smoothies fruits rouges	pain confiture	Pancake	Melon pastèque	Brownies

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° 32

### du 05/08 au 09/08



	LUNDI 05.Aug	MARDI 06.Aug	MERCREDI 07.Aug	JEUDI 08.Aug	VENDREDI 09.Aug
<b>PDJ</b>	Cracottes Confiture	Marbré	Céréales lait	Yaourt aux fruits	Pain complet Kiri
Allergènes		1blé / 3 / 6 / 7	7	7	1blé / seigle / avoine - 7
<b>ENTREES</b>	Jambon melon	Salade de tomates	Salade de riz	Jambon melon	Salade d'œufs
Allergènes					3
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	EXCURSION	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
<b>PLAT DU JOUR</b>	Burger de bœuf cheddar	Gratin de macaroni	Omelette aux fines herbes	Bagel de saumon fumé Philadelphia au herbes	Nuggets de poulet maison
Allergènes	1blé / 7	1blé / 3 / 7	3	1blé / 4 / 7	1blé / 3
<b>FECULENTS</b>	Potatoes		Polenta		Gratin de pomme de terre
Allergènes			7		7
<b>LEGUMES</b>	Haricots verts	Salade verte	Tomate provencale	Roquette	Brocolis
Allergènes					
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Glace
Allergènes					7
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Smoothies aux fruits rouges	Dips de légumes Houmous	Pancake	Melon pastèque	Brownies aux haricots rouges
Allergènes	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