

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



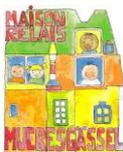
Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Issus du commerce équitable



Pêche durable MSC



Déjeuner

Semaine N° 29

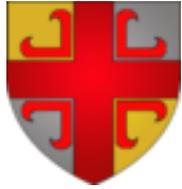
du 15/07 au 19/07



	LUNDI 15.Jul	MARDI 16.Jul	MERCREDI 17.Jul	JEUDI 18.Jul	VENDREDI 19.Jul
PDJ	Brioche	Pain confiture	Céréales lait	Mini viennoiserie	Biscotte pâte à tartiner
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 6 / 7 - 6 / 7 / 8 noisettes
ENTREES	Jambon melon	Tomate mozzarella	Salade composée	0	Pain fromage
Allergènes		7	1blé - 7	7	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	0	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	Wainzoosis sauce moutarde	Omelette aux fines herbes	Kniddelen mat speck	EXCURSION	Cabillaud sauce Vierge
Allergènes	3 - 10	3	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	4
FECULENTS	Purée de pomme de terre	Boullgour		PIQUE-NIQUE	Riz Pilaf
Allergènes	7	1blé		1blé / 3	
LEGUMES	Petits pois	Tomates au four	Compote de pommes	0	Courgettes
Allergènes				7	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits
Allergènes			1blé / 3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Tartine craquante Miel/beurre	Salade de fruits	Milkshake	Brioche	Melon pastèque
Allergènes	7		7	1blé / 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° 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
PDJ	Céréales lait	Mini viennoiserie	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Marbré
ENTREES	Palmito au fromage	Guacamole tortilla chips	Salade vosgienne		Bagel au saumon fumé
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Filet de colin /sauce beurre blanc	Chili sin carne de quorn	Bouchée à la reine	EXCURSION	Couscous de poulet et merguez
FECULENTS	Tagliatelle	Riz	Frites	PIQUE-NIQUE	Semoule
LEGUMES	Brocolis	Salade verte	Salade verte		Légumes couscous
DESSERT	Corbeille de fruits	Fraises chantilly	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits
COLLATION	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

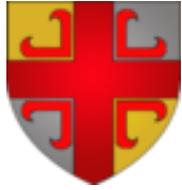
du 22/07 au 26/07



	LUNDI 22.Jul	MARDI 23.Jul	MERCREDI 24.Jul	JEUDI 25.Jul	VENDREDI 26.Jul
PDJ	Céréales lait	Mini viennoiserie	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Marbré
Allergènes	7	1blé / 3 / 6 / 7	7	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Palmito au fromage	Guacamole tortilla chips	Salade vosgienne	0	Bagel au saumon fumé
Allergènes	1blé / 7		1blé / 7		
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	0	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	Filet de colin /sauce beurre blanc	Chili sin carne de quorn	Bouchée à la reine	EXCURSION	Couscous de poulet et merguez
Allergènes	4		1blé / 3 / 7		1blé
FECULENTS	Tagliatelle	Riz	Frites	PIQUE-NIQUE	
Allergènes	1blé			1blé	
LEGUMES	Brocolis	Salade verte	Salade verte	0	Légumes couscous
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Fraises chantilly	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits
Allergènes		7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Tarte aux pommes	Smoothie	Salade fruits	Pain céréales au jambon	Fromage blanc coulis de fruits
Allergènes	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
PDJ	Petits beurre	Pain Pâte à tartiner Fairtrade	Mini viennoiserie	Céréales au lait	Pain aux céréales Confiture
ENTREES	Tarte fine aux tomates	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Tomates Mozzarella	Wraps végétarien	Salade grecque
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Emincé de boeuf	Saucisse de volaille	Pizza jambon salami	EXCURSION	Saumon grillé
FECULENTS	riz pilaf	Ketchup et mou...		PIQUE-NIQUE	Galette de pomme de terre
LEGUMES	Carottes	Salade de pommes de terre	Salade romaine		Poivrons grillés
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu		Corbeille de fruits
COLLATION	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

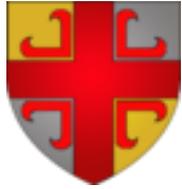
du 29/07 au 02/08



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



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
PDJ	Cracottes Confiture	Marbré	Céréales lait	Yaourt aux fruits	Pain complet Kiri
Allergènes		1blé / 3 / 6 / 7	7	7	1blé / seigle / avoine - 7
ENTREES	Jambon melon	Salade de tomates	Salade de riz	Jambon melon	Salade d'œufs
Allergènes					3
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	EXCURSION	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10
PLAT DU JOUR	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
FECULENTS	Potatoes		Polenta		Gratin de pomme de terre
Allergènes			7		7
LEGUMES	Haricots verts	Salade verte	Tomate provencale	Roquette	Brocolis
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	0	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Glace
Allergènes					7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	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