



Déjeuner

Semaine N° 37

du 09/09 au 13/09



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 09.Sep	Mardi 10.Sep	Mercredi 11.Sep	Jeudi 12.Sep	Vendredi 13.Sep
PDJ	Brioche	Pain confiture	Céréales lait	Mini viennoiserie	
ENTREES	Jambon melon	Tomate mozzarella	Salade composée	Dips de légumes	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	PIQUE
PLAT DU JOUR	Grillwurst	Cabillaud Sauce vierge	Kniddelen mat speck	Couscous de poulet et merguez	NIQUE
FECULENTS	Pomme de terre au romarin	Riz pilaf		Semoule	
LEGUMES	Haricots verts	Courgettes	Compote de pommes	Légumes couscous	
DESSERT	Corbeille de fruits	Tarte aux quetches	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
COLLATION	Tartine craquante Miel/beurre	Melon pastèque	Marbré	Wraps	

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° 37

du 09/09 au 13/09



	LUNDI 09.Sep	MARDI 10.Sep	MERCREDI 11.Sep	JEUDI 12.Sep	VENDREDI 13.Sep
PDJ	Brioche	Pain confiture	Céréales lait	Mini viennoiserie	
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	7	1blé / 3 / 6 / 7	
ENTREES	Jambon melon	Tomate mozzarella	Salade composée	Dips de légumes	
Allergènes		7		7	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10	7 - 10	
PLAT DU JOUR	Grillwurst	Cabillaud Sauce vierge	Kniddelen mat speck	Couscous de poulet et merguez	
Allergènes	3 - 10	4	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	
FECULENTS	Pomme de terre au romarin	Riz pilaf		Semoule	
Allergènes	7			1blé	
LEGUMES	Haricots verts	Courgettes	Compote de pommes	Légumes couscous	
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Tarte aux quetches	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	
Allergènes		1blé / 3 / 7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Tartine craquante Miel/beurre	Melon pastèque	Marbré	Wraps	
Allergènes	7		1blé / 3 / 6 / 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° 38

du 16/09 au 20/09



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 16.Sep	Mardi 17.Sep	Mercredi 18.Sep	Jeudi 19.Sep	Vendredi 20.Sep
PDJ	Céréales lait	Pain blanc Fromage frais	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Quatre-quarts
ENTREES	Salade Panzanela	Dips de légumes	Menu mexicain	Céleri rémoulade	Menu chinois
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Guacamole chips tortilla	Buffet de crudités	Nems de poulet
PLAT DU JOUR	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
FECULENTS	Cannellonis de bœuf sauce tomate basilic	Omelette nature	Fajitas de poulet	Fish'n chips sauce tartare	Bœuf sauté au soja et oignons
LEGUMES		Frites		Pommes de terre au four	Riz cantonais
DESSERT	Roquette	Haricots verts	Salade de maïs et poivrons	Petits pois	Salade de chou chinois
COLLATION	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Sopapillas	Corbeille de fruits	Mochis glacés
	Panecake	Fromage blanc Muesli	Salade fruits	Compote de pommes	Pain Jambon blanc

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° 38

du 16/09 au 20/09



	LUNDI 16.Sep	MARDI 17.Sep	MERCREDI 18.Sep	JEUDI 19.Sep	VENDREDI 20.Sep
PDJ	Céréales lait	Pain blanc Fromage frais	Yaourt aux fruits	Biscottes Confiture	Quatre-quarts
Allergènes	7	1blé - 7	7	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 7
ENTREES	Salade Panzanela	Dips de légumes	Menu mexicain Guacamole chips tortilla	Céleri rémoulade	Menu chinois Nems de poulet
Allergènes	1blé / 7	7		3 / 9 / 10	6
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	Cannellonis de bœuf sauce tomate basilic	Omelette nature	Fajitas de poulet	Fish'n chips sauce tartare	Bœuf sauté au soja et oignons
Allergènes	1blé / 3 / 7	3	1blé / 7	1blé / 3 / 4 - 7	1blé / 6
FECULENTS		Frites		Pommes de terre au four	Riz cantonais
Allergènes					3
LEGUMES	Roquette	Haricots verts	Salade de maïs et poivrons	Petits pois	Salade de chou chinois
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Sopapillas	Corbeille de fruits	Mochis glacés
Allergènes			1blé / 7		3 / 7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Panecake	Fromage blanc Muesli	Salade fruits	Compote de pommes	Pain Jambon blanc
Allergènes	1blé / 3 / 7	7 - 1avoine / 12			1blé

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° 39

du 23/09 au 27/09



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 23.Sep	Mardi 24.Sep	Mercredi 25.Sep	Jeudi 26.Sep	Vendredi 27.Sep
PDJ	Yaourt aux fruits	Pain Pâte à tartiner Fairtrade	Mini viennoiserie	Céréales Lait d'amandes	Pain aux céréales Confiture
ENTREES	Dips légumes	Soupe vermicelles	Taboulé oriental	Croque Monsieur	Journée italienne Bruschetta de tomates
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Rôti de veau et son jus	Emincé de poulet sauce crème	Tagliatelles au saumon fumé	Hachi Parmentier de bœuf	 Pizza Margherita
FECULENTS	Gratin dauphinois 	Riz			
LEGUMES	Petits pois carottes 	Carottes	Roquette	Salade verte 	Salade romaine
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu
COLLATION	Cookies	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Tartine craquante confiture	Cake salé

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° 39

du 23/09 au 27/09



	LUNDI 23.Sep	MARDI 24.Sep	MERCREDI 25.Sep	JEUDI 26.Sep	VENDREDI 27.Sep
PDJ	Yaourt aux fruits	Pain Pâte à tartiner Fairtrade	Mini viennoiserie	Céréales Lait d'amandes	Pain aux céréales Confiture
Allergènes	7	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / 3 / 6 / 7	8 amandes	1blé / seigle / avoine
ENTREES	Dips légumes	Soupe vermicelles	Taboulé oriental	Croque Monsieur	Journée italienne Bruschetta de tomates
Allergènes	7	1blé / 9	1blé	1blé / 6 / 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	Rôti de veau et son jus	Emincé de poulet sauce crème	Tagliatelles au saumon fumé	Hachi Parmentier de bœuf	Pizza Margherita
Allergènes		1blé - 7	1blé / 3 - 4 / 7	7	1blé / 7
FECULENTS	Gratin dauphinois	Riz			
Allergènes	7				
LEGUMES	Petits pois carottes	Carottes	Roquette	Salade verte	Salade romaine
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu
Allergènes					1blé / 3 / 6 / 7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Cookies	Crêpe au sucre	Fruits de saison	Tartine craquante confiture	Cake salé
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 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° 40 du 30/09 au 04/10

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 sont préparées "Maison"

	Lundi 30.Sep	Mardi 01.Okt	Mercredi 02.Okt	Jeudi 03.Okt	Vendredi 04.Okt
PDJ	Cracottes confiture	Baguette Jambon blanc Lux	Céréales lait	Yaourt aux fruits	Pain complet Kiri
ENTREES	Tomate mozzarella billes	Journée grecque Tzatziki de concombres	Feierstengszaloot	Salade composée	Wraps
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Gnocchis aux deux sauces (pesto et tomates)	 Gyros de dinde pain et sauce pita	Bouchée a la reine	Cabillaud sauce beurre blanc	Roulade de bœuf
FECULENTS		Potatoes	Riz	Pomme de terre vapeur	Spaetzle
LEGUMES	Poêlée de légumes	Coleslaw	Salade verte	Epinards Bio	Chou braisé
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Mousse chocolat	Corbeille de fruits
COLLATION	Club sandwichs végétarien	Fromage blanc coulis de fruits	Gaufres	Salade de fruits	Dip's de légumes

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° 40

du 30/09 au 04/10



	LUNDI 30.Sep	MARDI 01.Okt	MERCREDI 02.Okt	JEUDI 03.Okt	VENDREDI 04.Okt
PDJ	Cracottes Confiture	Baguette Jambon blanc	Céréales lait	Yaourt aux fruits	Pain complet Kiri
Allergènes		1blé	7	7	1blé / seigle / avoine - 7
ENTREES	Tomate mozzarella billes	Journée grecque Tzatziki de concombres	Feierstengszaloot	Salade composée	Wraps
Allergènes	7	7	3 / 10		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	Gnocchis aux deux sauces (pesto et tomates)	Gyros de dinde pain et sauce pita	Bouchée a la reine	Cabillaud sauce beurre blanc	Roulade de bœuf
Allergènes	1blé / 3 - 7	1blé - 7 - 7	1blé / 3 / 7	4 - 7	3
FECULENTS		Potatoes	Riz	Pomme de terre vapeur	Spaetzle
Allergènes					1blé / 3
LEGUMES	Poêlée de légumes	Coleslaw	Salade verte	Epinards Bio	Chou braisé
Allergènes		10		7	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Mousse chocolat	Corbeille de fruits
Allergènes				6 / 7	
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Club sandwichs végétarien	Fromage blanc coulis de fruits	Gaufres	Salade de fruits	Dip's de légumes
Allergènes	1blé / 6 / 7	7	1blé / 3 / 7		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° 41 du 07/10 au 11/10

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 07.Okt	Mardi 08.Okt	Mercredi 09.Okt	Jeudi 10.Okt	Vendredi 11.Okt
PDJ	Pain confiture	Yaourt aux fruits	Mini viennoiserie	Muesli	Biscotte Fromage frais
ENTREES	Potage de légumes	Salade composée	Chips tortilla guacamole	Menus marocain Houmous et dips de légumes	Menu portugais Rissois de camarao
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités 	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Spaghettis à la carbonara	Pilons de poulet marinés Sauce barbecue	Pain de viande et son jus	Falafels de pois chiche	Bacalhau com natas 
FECULENTS		Wedges	Riz	Semoule	
LEGUMES	Roquette	Epis de maïs	Brocolis	Légumes couscous	Salade verte
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Bolo de bolacha
COLLATION	Cake salé	Rose des sables	Banana bread	Corne de gazelle	Céréales Lait

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° 41

du 07/10 au 11/10



	LUNDI 07.Okt	MARDI 08.Okt	MERCREDI 09.Okt	JEUDI 10.Okt	VENDREDI 11.Okt
PDJ	Pain confiture	Yaourt aux fruits	Mini viennoiserie	Muesli	Biscotte Fromage frais
Allergènes	1blé	7	1blé / 3 / 6 / 7	1avoine - 12	1blé / 6 / 7 - 7
ENTREES	Potage de légumes	Salade composée	Chips tortilla guacamole	Menus marocain Houmous et dips de légumes	Menu portugais Rissoles de camarao
Allergènes	7				1blé / 2 / 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	Spaghettis à la carbonara	Pilons de poulet marinés Sauce barbecue	Pain de viande et son jus	Falafels de pois chiche	Bacalhau com natas
Allergènes	1blé - 3 / 7				4 - 7
FECULENTS		Potatoes	Riz	Pomme de terre vapeur	Spaetzle
Allergènes					1blé / 3
LEGUMES	Roquette	Epis de maïs	Brocolis	Légumes couscous	Salade verte
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Bolo de bolacha
Allergènes					1blé / 3 / 7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Cake salé	Rose des sables	Banana bread	Corne de gazelle	Céréales Lait
Allergènes	1blé / 3 / 7	6 / 7	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7	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° 42 du 14/10 au 18/10



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 14.Okt	Mardi 15.Okt	Mercredi 16.Okt	Jeudi 17.Okt	Vendredi 17.Okt
PDJ	Biscotte pâte à tartiner	Céréales lait	Pain confiture	Compote de pommes	Pain céréales vache qui rit
ENTREES	Club sandwich	Salade d'œufs	Journée luxembourgeoise Tartine Kachkeis	Cake salé	Salade composée
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Filet de poisson sauce safran 	Pizza salami de dinde	Soupe de pois cassés Mettwurst	Blanquette de veau	Lasagne de bœuf
FECULENTS	Linguine		Galette de pommes de terre	Riz pilaf	
LEGUMES	Choux graffitis	Salade verte		Carottes 	Salade romaine
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Fromage blanc Stacciatella	Wraps	Salade de fruits	Quatre quarts	Brioche

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° 42

du 14/10 au 18/10



	LUNDI 14.Okt	MARDI 15.Okt	MERCREDI 16.Okt	JEUDI 17.Okt	VENDREDI 18.Okt
PDJ	Biscotte pâte à tartiner	Céréales lait	Pain confiture	Compote de pommes	Pain céréales vache qui rit
Allergènes	1blé / 6 / 7 / 8 noisettes	7	1blé		1blé / seigle / avoine - 7
ENTREES	Club sandwich	Salade d'œufs	Journée luxembourgeoise Tartine Kachkeis	Cake salé	Salade composée
Allergènes	1blé / 6 / 7	3	1blé - 7	1blé / 3 / 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	Filet de poisson sauce safran	Pizza salami de dinde	Soupe de pois cassés Mettwurst	Blanquette de veau	Lasagne de bœuf
Allergènes	4 - 7	1blé / 7		1blé / 7	1blé / 3 / 7
FECULENTS	Linguine		Galette de pommes de terre	Riz pilaf	
Allergènes	1blé		1blé / 3		
LEGUMES	Choux graffitis	Salade verte		Carottes	Salade romaine
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes			1blé / 3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Fromage blanc Stacciatella	Wraps	Salade de fruits	Quatre quarts	Brioche
Allergènes	7 - 6	1blé / 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° 43 du 21/10 au 25/10

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 sont préparées "Maison"

	Lundi 21.Okt	Mardi 22.Okt	Mercredi 23.Okt	Jeudi 24.Okt	Vendredi 25.Okt
PDJ	Pancake	Pain confiture	Muesli	Céréales lait	Mini viennoiserie
ENTREES	Toast au chèvre et miel	Salade composée	Menu américain	Potage de potiron	Allumettes au fromage
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Dip's de légumes
PLAT DU JOUR	Filet de poulet et son jus	Omelette soufflée	Hamburger de bœuf	Saumon grillé	Ragout de veau
FECULENTS	Risotto	Pommes de terre rôties	Frites twister	Boullgour	Tagliatelle
LEGUMES	Julienne de légumes	Buffet de crudités	Salade verte	Poireaux à la crème	Choux fleur
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Brownies	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Wraps	Fruits de saison	Langue de chat	Fromage blanc coulis de fruits	Tartelette au chocolat

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° 43

du 21/10 au 25/10



	LUNDI 21.Okt	MARDI 22.Okt	MERCREDI 23.Okt	JEUDI 24.Okt	VENDREDI 25.Okt
PDJ	Pancake	Pain confiture	Muesli	Céréales lait	Mini viennoiserie
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	1avoine / 12	7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Toast au chèvre et miel	Salade composée	Menu américain Hogs in a blanket	Potage de potiron	Allumettes au fromage
Allergènes	1blé - 7			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	Filet de poulet et son jus	Omelette soufflée	Hamburger de bœuf	Saumon grillé	Ragout de veau
Allergènes		3	1blé	4	1blé
FECULENTS	Risotto	Pommes de terre rôties	Frites twister	Boulgour	Tagliatelle
Allergènes	7			1blé	1blé / 3
LEGUMES	Julienne de légumes	Buffet de crudités	Salade verte	Poireaux à la crème	Choux fleur
Allergènes				7	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Brownies	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes			1blé / 3 / 6 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Wraps	Fruits de saison	Langue de chat	Fromage blanc coulis de fruits	Tartelette au chocolat
Allergènes	1blé / 7		1blé / 3 / 7	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° 44 du 28/10 au 31/10

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 28.Okt	Mardi 29.Okt	Mercredi 30.Okt	Jeudi 31.Okt	Vendredi 01.Nov
PDJ	Tartine craquante Confiture	Céréales Lait	Brioche	MENU HALLOWEEN	FERIE
ENTREES	Salade grecque	Dip's de légumes	Bouillon vermicelles		
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		
PLAT DU JOUR	Kebab de poulet pain pita	Spaghetti	Cordon bleu de porc		
FECULENTS	Frites	Sauce bolognaise	Croquette de pommes de terre		
LEGUMES	Tzatziki de concombres	Salade romaine	Poêlée de légumes		
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
COLLATION	Carott'cake	Pain aux céréales Jambon	Roulé confiture		

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° 44

du 28/10 au 01/11



	LUNDI 28.Okt	MARDI 29.Okt	MERCREDI 30.Okt	JEUDI 31.Okt	VENDREDI 01.Nov
PDJ	Tartine craquante Confiture	Céréales Lait	Brioche		
Allergènes		7	1blé / 3 / 7		
ENTREES	Salade grecque	Dip's de légumes	Bouillon vermicelles		
Allergènes	7	7	1blé / 9		
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		
Allergènes	7 - 10	7 - 10	7 - 10		
PLAT DU JOUR	Kebab de poulet pain pita	Spaghetti Sauce bolognaise	Cordon bleu de porc		
Allergènes	1blé / 7	1blé	1blé / 3 / 7		
FECULENTS	Frites		Croquette de pommes de terre		
Allergènes			1blé		
LEGUMES	Tzatziki de concombres	Salade romaine	Poêlée de légumes		
Allergènes	7				
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
Allergènes					
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Carott'cake	Pain aux céréales Jambon	Roulé confiture		
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / seigle / avoine	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