



Déjeuner Semaine N° 26 du 22/06 au 26/06

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 sont préparées "Maison"

	Lundi 22.Jun	Mardi 23.Jun	Mercredi 24.Jun	Jeudi 25.Jun	Vendredi 26.Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	22	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES			Salade composée	Tartine kachkeis	Tomates Mozzarella
SALADE CRUDITES			Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR			Rôti de dinde Orloff	Cordon bleu de porc crème de champignons	Filet de poisson Sauce vierge
FECULENTS			Gratin de courgettes et pommes de terre	Frites	Salade composée
LEGUMES				Salade	Julienne de légumes
DESSERT			Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Marbré		Salade de fruits	Céréales Lait	Baguette Jambon

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° 26

du 22/07 au 26/07



	LUNDI 22.Jul	MARDI 23.Jul	MERCREDI 24.Jul	JEUDI 25.Jul	VENDREDI 26.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	22	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7		1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	0	0	Salade composée	Tartine kachkeis	Tomates Mozzarella
Allergènes	1blé / 7		1orge / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 7	7
SALADE CRUDITES	0	0	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12		1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	0	0	Rôti de dinde Orloff	Cordon bleu de porc crème de champignons	Filet de poisson Sauce vierge
Allergènes	1blé / 3 / 7		7	3 / 7	4
FECULENTS	0	0	Gratin de courgettes et pommes de terre	Frites	Salade composée
Allergènes			7		1blé / 3 / 10 / 12
LEGUMES	0	0	0	Salade	Julienne de légumes
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12				9
DESSERT	0	0	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes					
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Marbré		Salade de fruits	Céréales Lait	Baguette Jambon
Allergènes	7			1blé / 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° 27 du 29/06 au 03/07




Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 29.Jun	Mardi 30.Jun	Mercredi 01.Jul	Jeudi 02.Jul	Vendredi 03.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Salade de carottes	Céleri rémoulade	Salade composée	Salade d'avocats	Salade de maïs et poivrons
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR		Tofu mariné au curry et noix de coco	Emincé de volaille aux champignons	Roulade de bœuf	Saumon en crouste
FECULENTS	Spaghetti à la bolognaise	Risotto de lentilles	Pommes de terre rissolées	Spaetzles	Céréales 
LEGUMES		Poêlée de légumes	Haricots verts	Duo de Carottes	Julienne de légumes
DESSERT	Corbeille de fruits	Glace	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Fromage blanc coulis de fruits	Fraises au basilic	Wrap végétarien	Dip's de légumes	Baguette jambon Lux

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° 27

du 29/06 au 03/07



	LUNDI 29.Jun	MARDI 30.Jun	MERCREDI 01.Jul	JEUDI 02.Jul	VENDREDI 03.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Salade de carottes	Céleri rémoulade	Salade composée	Salade d'avocats	Salade de maïs et poivrons
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1orge / 3 / 9 / 10	1blé / 3 / 6 / 7		7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Spaghetti à la bolognaise	Tofu mariné au curry et noix de coco	Emincé de volaille aux champignons	Roulade de bœuf	Saumon en croûte
Allergènes	1blé / 9	6	1blé / 7	3	1blé / 3 / 4
FECULENTS	0	Risotto de lentilles	Pommes de terre rissolées	Spaetzles	Céréales
Allergènes				1blé / 3	1blé
LEGUMES	0	Poêlée de légumes	Haricots verts	Duo de Carottes	Julienne de légumes
Allergènes					
DESSERT	Corbeille de fruits	Glace	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes		7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Fromage blanc coulis de fruits	Fraises au basilic	Wrap végétarien	Dip's de légumes	Baguette jambon Lux
Allergènes	7		1blé / 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° 28 du 06/07 au 10/07

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



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 06.Jul	Mardi 07.Jul	Mercredi 08.Jul	Jeudi 09.Jul	Vendredi 10.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Salade composée	Plateau de fromage	Melon Jambon	Salade de pommes de terre	Salade de tomates
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf Sauce brune	Knidellen sauce lardons fumés	Poisson pané Sauce tartare	Tarte fine aux tomates	Poulet Basquaise/Riz
FECULENTS	Purée de pommes de terre		Quinoa	Concombres	Poivrons grillés
LEGUMES	Brocolis	Compote de pommes	Petits pois carottes	Salade verte	BARBECUE C2
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Beignet de pommes	Fromage blanc coulis fruits rouges	Muffin courgettes chorizo	Pancake Sirop d'érable	Pasteque

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° 28

du 06/07 au 10/07



	LUNDI 06.Jul	MARDI 07.Jul	MERCREDI 08.Jul	JEUDI 09.Jul	VENDREDI 10.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Salade composée	Plateau de fromage	Melon Jambon	Salade de pommes de terre	Salade de tomates
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12		1blé / 3 / 9 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf Sauce brune	Kniddelen sauce lardons fumés	Poisson pané Sauce tartare	Tarte fine aux tomates	Poulet Basquaise/Riz
Allergènes	3 - 1blé	1blé / 3 / 7 - 7	1blé / 3 / 4 - 7	1blé / 7	
FECULENTS	Purée de pommes de terre	0	Quinoa	Concombres	Poivrons grillés
Allergènes	7				
LEGUMES	Brocolis	Compote de pommes	Petits pois carottes	Salade verte	BARBECUE C2
Allergènes				1blé / 3 / 10 / 12	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes					
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Beignet de pommes	Fromage blanc coulis fruits rouges	Muffin courgettes chorizo	Pancake Sirop d'érable	Pasteque
Allergènes	1blé / 3 / 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° 29 du 17/07 au 17/07

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 13.Jul	Mardi 14.Jul	Mercredi 15.Jul	Jeudi 16.Jul	Vendredi 17.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Bruschetta tomates	Taboulé	Carottes râpées	Salade grecque	Salade coleslaw
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Raviolis ricotta épinards Sauce Napolitaine	Bœuf bourguignon	Bouchée à la reine	Omelette aux fines herbes	Saumon fumé Sauce au fromage blanc
FECULENTS	BARBECUE PRECOCE ET C1	Riz	Potatoes au romarin et paprika fumé	Risotto ebly	Galette de pommes de terre
LEGUMES		Carottes	BARBECUE C3-C4	Ratatouille	Salade de concombres
DESSERT	Liégeois chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Pain jambon Lux	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Glace	Riz soufflé chocolaté

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 13/07 au 17/07



	LUNDI 13.Jul	MARDI 14.Jul	MERCREDI 15.Jul	JEUDI 16.Jul	VENDREDI 17.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Bruschetta tomates	Taboulé	Carottes râpées	Salade grecque	Salade coleslow
Allergènes	1blé / 7	1blé	1blé / 3 / 10 / 12	7	3 / 10
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Raviolis ricotta epinards Sauce Napolitaine	Bœuf bourguignon	Bouchée à la reine	Omelette aux fines herbes	Saumon fumé Sauce au fromage blanc
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 7	3	4 - 7
FECULENTS	BARBECUE PRECOCE ET C1	Riz	Potatoes au romarin et paprika fumé	Risotto ebyl	Galette de pommes de terre
Allergènes				1blé / 3	1blé / 3
LEGUMES		Carottes	BARBECUE C3-C4	Ratatouille	Salade de concombres
Allergènes			1blé / 3 / 10 / 12		7
DESSERT	Liégeois chocolat	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes	3 / 7				
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Pain jambon Lux	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Glace	Riz soufflé chocolaté
Allergènes	1blé / 7	1blé / 3 / 7		7	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° 30 du 20/07 au 24/07

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 sont préparées "Maison"

	Lundi 20.Jul	Mardi 21.Jul	Mercredi 22.Jul	Jeudi 23.Jul	Vendredi 24.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Guacamole chips	Salade de maïs, tomates	Mozzarella sticks	Salade composée	Salade de tomates
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Veau Marengo	Hachis parmentier végétarien	Pizza du chef (salami)	Cuisse de poulet rôtie au thym	Arrancini de bœuf coulis de tomates basilic
FECULENTS	Riz pilaf			Potatoes	
LEGUMES	Courgettes	Salade verte		Tomate au four	Petits pois
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Smoothie fruits rouges	Fromage blanc Muesli	Melon / pastèque	Sablés Confiture	Baguette fromages

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 20/07 au 24/07



	LUNDI 20.Jul	MARDI 21.Jul	MERCREDI 22.Jul	JEUDI 23.Jul	VENDREDI 24.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Guacamole chips	Salade de maïs, tomates	Mozzarella sticks	Salade composée	Salade de tomates
Allergènes	9	1blé / 7 / 10 / 12	1blé / 3 / 7	1blé / 7 / 10 / 12	1blé / 7 / 10 / 12
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Veau Marengo	Hachis parmentier végétarien	Pizza du chef (salami)	Cuisse de poulet rôtie au thym	Arrancini de bœuf coulis de tomates basilic
Allergènes	1blé / 7	7	1blé / 7		1blé / 3 / 9
FECULENTS	Riz pilaf	0	0	Potatoes	0
Allergènes					
LEGUMES	Courgettes	Salade verte	0	Tomate au four	Petits pois
Allergènes		1blé / 3 / 10 / 12			
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	Smoothie fruits rouges	Fromage blanc Muesli	Melon / pastèque	Sablés Confiture	Baguette fromages
Allergènes	7	7 - 1avoine / 12		1blé / 3	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° 31 du 27/07 au 31/07



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 27.Jul	Mardi 28.Jul	Mercredi 29.Jul	Jeudi 30.Jul	Vendredi 31.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Duo de tomates	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Croque monsieur	Toast Houmous
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde	Quiche lorraine	Burger de bœuf	Scampis à l'ail	Tajine de légumes, pois chiches et abricots
FECULENTS	Purée de pommes de terre	Salade verte	Pommes de terres sautées	Linguine	
LEGUMES	Haricots beurre persillés		Garniture	Julienne de légumes	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tarte à la mirabelle	Corbeille de fruits
COLLATION	Fromage blanc Stracciatela	Glace à l'eau	Compote de pommes aux fruits rouges	Brownies aux haricots rouges	Crème aux œufs

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 27/07 au 31/07



	LUNDI 27.Jul	MARDI 28.Jul	MERCREDI 29.Jul	JEUDI 30.Jul	VENDREDI 31.Jul
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Duo de tomates	Céleri rémoulade	Betteraves rouges	Croque monsieur	Toast Houmous
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 9 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 6 / 7	1blé
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde	Quiche lorraine Salade verte	Burger de bœuf	Scampis à l'ail	Tajine de légumes, pois chiches et abricots
Allergènes	3 - 1blé / 10	1blé / 3 / 7	1blé / 7	2	12
FECULENTS	Purée de pommes de terre	0	Pommes de terres sautées	Linguine	0
Allergènes	7			1blé	
LEGUMES	Haricots beurre persillés	0	Garniture	Julienne de légumes	0
Allergènes			3 / 10		
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tarte à la mirabelle	Corbeille de fruits
Allergènes				1blé / 3 / 7	
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Fromage blanc Stracciatella	Glace à l'eau	Compote de pommes aux fruits rouges	Brownies aux haricots rouges	Crème aux œufs
Allergènes	6 / 7			1blé / 3 / 6 / 7	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 03/08 au 07/08

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 03.Aug	Mardi 04.Aug	Mercredi 05.Aug	Jeudi 06.Aug	Vendredi 07.Aug
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Champignons à la grecque	Salade composée	Palmito basilic	Salade de pâtes	Concombres à l'aneth
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc Sauce crème	Filet de poulet coco curry	Lasagne de bœuf	Filet de colin à la provençale	Œuf frit pané
FECULENTS	Frites	Dahl de lentilles corail et petits légumes au curry			Quinoa
LEGUMES	Duo de carottes		Salade verte	Haricots verts	Duo de courgettes
DESSERT	Corbeille de fruits	Cake noix de coco	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
COLLATION	Club sandwich végétarien	Salade de fruits	Rose des sables	Compote pommes mûres	Pancake sirop d'érable

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 03/08 au 07/08



	LUNDI 03.Aug	MARDI 04.Aug	MERCREDI 05.Aug	JEUDI 06.Aug	VENDREDI 07.Aug
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
Allergènes	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
ENTREES	Champignons à la grecque	Salade composée	Palmito basilic	Salade de pâtes	Concombres à l'aneth
Allergènes		1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3	1blé / 10 / 12	7
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
Allergènes	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12	1blé / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc Sauce crème	Filet de poulet coco curry	Lasagne de bœuf	Filet de colin à la provençale	Œuf frit pané
Allergènes	1blé / 3 / 7 - 7		1blé / 3 / 7	4	1blé / 3
FECULENTS	Frites	Dahl de lentilles corail et petits légumes au curry	0	0	Quinoa
Allergènes					
LEGUMES	Duo de carottes	0	Salade verte	Haricots verts	Duo de courgettes
Allergènes			1blé / 3 / 10 / 12		
DESSERT	Corbeille de fruits	Cake noix de coco	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Allergènes		1blé / 3 / 7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Club sandwich végétarien	Salade de fruits	Rose des sables	Compote pommes mûres	Pancake sirop d'érable
Allergènes	1blé / 7		1blé / 6 / 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