



## Déjeuner Semaine N° 18 du 27/04 au 01/05

**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 27.Abr	Mardi 28.Abr	Mercredi 29.Abr	Jeudi 30.Abr	Vendredi 01.Mee
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	
ENTREES	Bouillon vermicelles	Dips de légumes	Taboulé	Potage Cultivateur	
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
PLAT DU JOUR	Wainzoosis sauce moutarde	Filet de poisson sauce citron	Poulet basquaise	Œufs panés frits	
FECULENTS	Purée de pomme de terre	Semoule	Riz pilaf	Frites	
LEGUMES	Petits pois	Brocolis	Poivrons grillés	Haricots beurre	
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Mousse chocolat	Corbeille de fruits	
COLLATION	Pain céréales fromage	Salade de fruits frais	Céréales lait	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° 18

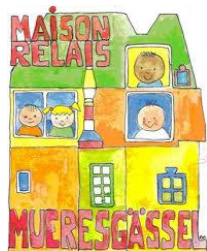
### du 27/04 au 01/05



	LUNDI 27.Abr	MARDI 28.Abr	MERCREDI 29.Abr	JEUDI 30.Abr	VENDREDI 01.Mai
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	
<b>ENTREES</b>	Bouillon vermicelles	Dips de légumes	Taboulé	Potage Cultivateur	
<b>Allergènes</b>	1blé / 9	7	1 blé	9	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Wainzoosis sauce moutarde	Filet de poisson sauce citron	Poulet basquaise	Œufs panés frits	
<b>Allergènes</b>	3 / 10	4 / 7	12	1blé / 3	
<b>FECULENTS</b>	Purée de pomme de terre	Semoule	Riz pilaf	Frites	
<b>Allergènes</b>	7	1blé			
<b>LEGUMES</b>	Petits pois	Brocolis	Poivrons grillés	Haricots beurre	
<b>Allergènes</b>					
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Mousse chocolat	Corbeille de fruits	
<b>Allergènes</b>			3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Pain céréales fromage	Salade de fruits frais	Céréales lait	Wraps	
<b>Allergènes</b>	1blé / seigle / avoine - 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° 19 du 04/05 au 08/05



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 04.Mee	Mardi 05.Mee	Mercredi 06.Mee	Jeudi 07.Mee	Vendredi 08.Mee
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>ENTREES</b>	Velouté de carottes	Coleslaw	Bouillon ABC	Tomate mozzarella basilic	Feuilleté au fromage
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pâtes à la carbonara (porc)	Kebab de poulet pain et sauce pita	Hachis Parmentier	Quiche au fromage	Poisson grillé sauce vierge
<b>FECULENTS</b>					Risotto d'ebly
<b>LEGUMES</b>		Tzatziki de concombres	Salade verte	Haricots verts	Tomate provencale
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème brûlée vanille	Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Marbré	Compote pommes framboises Grissini	Gaufres	Yaourt aux fruits Granola maison	Tartine craquante miel beurre

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° 19

### du 04/05 au 08/05



	LUNDI 04.Mee	MARDI 05.Mee	MERCREDI 06.Mee	JEUDI 07.Mee	VENDREDI 08.Mee
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Velouté de carottes	Coleslaw	Bouillon ABC	Tomate mozzarella basilic	Feuilleté au fromage
<b>Allergènes</b>	9	3 / 7 / 10	1blé / 9	7	1blé / 3 / 7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pâtes à la carbonara (porc)	Kebab de poulet pain et sauce pita	Hachis Parmentier	Quiche au fromage	Poisson grillé sauce vierge
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé / 7 - 7	7	1blé / 3 / 7	1blé
<b>FECULENTS</b>					Risotto d'ebly
<b>Allergènes</b>					1blé / 7
<b>LEGUMES</b>		Tzatziki de concombres	Salade verte	Haricots verts	Tomate provençale
<b>Allergènes</b>		7	1blé / 3 / 10 / 12		
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Crème brûlée vanille	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>				3 / 7	
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Marbré	Compote pommes framboises Grissini	Gaufres	Yaourt aux fruits Granola maison	Tartine craquante Miel / beurre
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	1blé	1blé / 3 / 7	7 - 1avoine / 12	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° 20 du 11/05 au 15/05



Nos viandes de porc et bœuf sont de provenance Luxembourgeoise



Tous nos poissons sont certifiés pêche durable



Toutes nos collations sont préparées "Maison"

	Lundi 11.Mee	Mardi 12.Mee	Mercredi 13.Mee	Jeudi 14.Mee	Vendredi 15.Mee
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Bouillon vermicelles	Guacamole chips tortilla	Bouneschlupp		Céléri remoulade
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Poulet coco curry	Chili con carne	Bouchée à la reine		Filet de poisson grillé beurre blanc
FECULENTS	Gnocchis de patate douce	Riz	Frites		Quinoa
LEGUMES	Poêlée de légumes	Légumes garniture	Duo de carottes		Duo de courgettes
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Kasekuchen		Corbeille de fruits
COLLATION	Rose des sables	Wraps poulet	Fraises chantilly		Pancakes

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° 20 du 11/05 au 15/05



	LUNDI 11.Mee	MARDI 12.Mee	MERCREDI 13.Mee	JEUDI 14.Mee	VENDREDI 15.Mee
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner		Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7		1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Bouillon vermicelles	Guacamole chips tortilla	Bouneschlupp		Céleri remoulade
<b>Allergènes</b>	1blé / 9	7	7		3 / 9 / 10
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités		Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet coco curry	Chili con carne	Bouchée à la reine		Filet de poisson grillé beurre blanc
<b>Allergènes</b>			1blé / 3 / 7		4 - 7
<b>FECULENTS</b>	Gnocchis de patate douce	Riz	Frites		Quinoa
<b>Allergènes</b>	7				
<b>LEGUMES</b>	Poêlée de légumes	Légumes garniture	Duo de carottes		Duo de courgettes
<b>Allergènes</b>					
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Kasekuchen		Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>			1blé / 3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Rose des sables	Wraps poulet	Fraises chantilly		Panecake
<b>Allergènes</b>	1blé / 6	1blé / 7	7		1blé / 3 / 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° 21 du 18/05 au 22/05



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.Mee	Mardi 19.Mee	Mercredi 20.Mee	Jeudi 21.Mee	Vendredi 22.Mee
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>ENTREES</b>	Velouté de potimaron	Croque Monsieur	Tomates mozzarella	Tatziki de concombres	Salade composée
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pain de viande et son jus	Blanquette de veau		Tagliatelle au saumon fumé	Gyros de volaille et sauce pita
<b>FECULENTS</b>	Purée de pomme de terre 	Riz pilaf	Pizza du chef 	Fromage râpé	Pommes de terre rissolées 
<b>LEGUMES</b>	Brocolis	Carottes 			Coleslaw
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu cacao	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Dips légumes	Pain perdu	Pain salami de dinde	Sablés confiture	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° 21 du 18/05 au 22/05



	LUNDI 18.Mee	MARDI 19.Mee	MERCREDI 20.Mee	JEUDI 21.Mee	VENDREDI 22.Mee
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Velouté de potimaron	Croque Monsieur	Tomates mozzarella	Tatziki de concombres	Salade composée
<b>Allergènes</b>	7	1blé / 3 / 6 / 7	7	7	1orge / 3 / 6 / 7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Pain de viande et son jus	Blanquette de veau	Pizza du chef	Tagliatelle au saumon fumé Fromage râpé	Gyros de volaille et sauce pita
<b>Allergènes</b>	3	1blé / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 4 / 7 - 7	7
<b>FECULENTS</b>	Purée de pommes de terre	Riz pilaf			Pommes de terre rissolées
<b>Allergènes</b>	7				
<b>LEGUMES</b>	Brocolis	Carottes		Coleslow	
<b>Allergènes</b>				3 / 10 / 12	
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tiramisu cacao	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>			1blé / 3 / 6 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Dips légumes	Pain perdu	Pain salami de dinde	Sablés confiture	Brioche
<b>Allergènes</b>	7	1blé / 3 / 7	1blé / 7	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 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° 22 du 25/05 au 29/05

**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 25.Mee	Mardi 26.Mee	Mercredi 27.Mee	Jeudi 28.Mee	Vendredi 29.Mee
PDJ		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES		Salade de tomates	Tartine Kachkeis	Coleslaw	Salade composée 
SALADE CRUDITES		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR		Gratin de pâtes à la provencale	Soupe de pois cassés et Mettwurst	Escalope de poulet viennoise	Scampis à l'ail
FECULENTS				Schupnudeln	Linguine
LEGUMES		Salade verte	Galette de pommes de terre 	Petits pois carottes 	Epinards Bio 
DESSERT		Corbeille de fruits	Tarte à la rhubarbe 	Corbeille de fruits 	Corbeille de fruits
COLLATION		Liégois chocolat	Salade de fruits 	Fromage blanc aux fraises 	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° 22

### du 25/05 au 29/05



	LUNDI 25.Mee	MARDI 26.Mee	MERCREDI 27.Mee	JEUDI 28.Mee	VENDREDI 29.Mee
<b>PDJ</b>		Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>		1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>		Salade de tomates	Tartine Kachkeis	Coleslaw	Salade composée
<b>Allergènes</b>		1orge / 3 / 10 / 12	1blé - 7	3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>SALADE CRUDITES</b>		Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>		1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>		Gratin de pâtes à la provencale	Soupe de pois cassés et Mettwurst	Escalope de poulet viennoise	Scampis à l'ail
<b>Allergènes</b>		1blé / 7	9	1blé / 3 / 7	14
<b>FECULENTS</b>			Galette de pommes de terre	Schupnudeln	Linguine
<b>Allergènes</b>			7	1blé / 3 / 7	1blé / 3
<b>LEGUMES</b>		Salade verte		Petits pois carottes	Epinards Bio
<b>Allergènes</b>		1orge / 3 / 10 / 12			7
<b>DESSERT</b>		Corbeille de fruits	Tarte à la rhubarbe	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>			1blé / 3 / 7		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>		Liégeois chocolat	Salade de fruits	Baguette Jambon lux	Fromage blanc aux fraises
<b>Allergènes</b>		3 / 6 / 7		1blé / 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° 23 du 02/06 au 06/06

**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 01.Jun	Mardi 02.Jun	Mercredi 03.Jun	Jeudi 04.Jun	Vendredi 05.Jun
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>ENTREES</b>	Taboulé	Céleri remoulade	Salade composée	Feuilletés saucisse	Œufs mimosa
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tortellinis épinards et Ricotta	Omelette au fromage	Burger de bœuf	Scampis à l'ail	Filet de poulet roti et son jus
<b>FECULENTS</b>	Sauce tomate basilic	Risotto à la tomate	Frites de patates douces	Linguines	Gratin de pommes de terre
<b>LEGUMES</b>	Salade verte	Roquette	Garnitures	Carottes	Haricots verts
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tartelette aux fraises	Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Pudding vanille	Baguette flamms	Dip's de légumes Houmous	Brochette de fruits chocolat	Tartine craquante 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° 23

### du 01/06 au 05/06



	LUNDI 01.Jun	MARDI 02.Jun	MERCREDI 03.Jun	JEUDI 04.Jun	VENDREDI 05.Jun
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Taboulé	Céleri remoulade	Salade composée	Feuilletés saucisse	Œuf Mimosa
<b>Allergènes</b>	1blé	3 / 9 / 10	1orge / 3 / 10 / 12	1blé / 7	3 / 10
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Tortellinis épinards et Ricotta Sauce tomate basilic	Omelette au fromage	Burger de bœuf	Scampis à l'ail	Filet de poulet roti et son jus
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 7	3 / 7	1blé / 7	14	
<b>FECULENTS</b>		Risotto à la tomate	Frites de patates douces	Linguines	Gratin de pommes de terre
<b>Allergènes</b>				1blé / 3	7
<b>LEGUMES</b>			Garnitures	Carottes	Haricots verts
<b>Allergènes</b>			7		
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Tartelette aux fraises	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>				1blé / 3 / 7	
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Pudding vanille	Baguette flammés	Dip's de légumes Houmous	Brochette de fruits chocolat	Tartine craquante Confiture
<b>Allergènes</b>	3 / 7	1blé / 3 / 7 / 12		6 / 7	1blé

#### 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° 24

### du 09/06 au 13/06



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.Jun	Mardi 09.Jun	Mercredi 10.Jun	Jeudi 11.Jun	Vendredi 12.Jun
PDJ	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
ENTREES	Nem de poulet sauce aigre douce	Salade de tomates	Dips de légumes	Salade composée	Soupe de petits pois
SALADE CRUDITES	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
PLAT DU JOUR	Sauté de porc teriyaki	Fajitas de poulet	Roastbeef de boeuf basse température et son jus	Tofu en tempura sauce aigre douce	Fish n chips sauce tartare
FECULENTS	Nouilles sautées aux légumes et soja	Riz	Polenta crémeuse	Risotto d'ébly	Frites
LEGUMES		Garnitures	Courgettes à l'ail	Poêlée de légumes	Petits pois
DESSERT	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Pudding vanille
COLLATION	Céréales lait	Melon jambon	Gaufres	Fromage blanc Muesli	Brownies aux haricots 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° 24 du 08/06 au 12/06



	LUNDI 08.Jun	MARDI 09.Jun	MERCREDI 10.Jun	JEUDI 11.Jun	VENDREDI 12.Jun
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Nems de poulet sauce aigre douce	Salade de tomates	Dips de légumes	Salade composée	Soupe de petits pois
<b>Allergènes</b>	6	1orge / 3 / 10 / 12	7	1orge / 3 / 10 / 12	7
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de porc teriyaki	Fajitas de poulet	Roastbeef de bœuf basse température et son jus	Tofu en tempura	Fish n chips sauce tartare
<b>Allergènes</b>	6	1blé / 9		6	1blé / 3 / 4 / 7
<b>FECULENTS</b>	Nouilles sautées aux légumes et soja	Riz	Polenta crémeuse	Risotto d'ebly	Frites
<b>Allergènes</b>	6		7	1blé / 7	
<b>LEGUMES</b>		Garnitures	Courgettes à l'ail	Poêlée de légumes	Petits pois
<b>Allergènes</b>		7	7	9	
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Pudding vanille
<b>Allergènes</b>					3 / 7
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Céréales lait	Melon Jambon	Gaufres	Fromage blanc Muesli	Brownies aux haricots rouges
<b>Allergènes</b>	1blé - 7		1blé / 3 / 7	7 - 1avoine / 12	1blé / 3 / 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° 25 du 15/06 au 19/06



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.Jun	Mardi 16.Jun	Mercredi 17.Jun	Jeudi 18.Jun	Vendredi 19.Jun
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>ENTREES</b>	Radis / beurre	Coleslaw	Salade composée	Betteraves rouges, maïs	Houmous de pois chiche
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>PLAT DU JOUR</b>		Quiche aux saumons	Hot dog sauce moutarde	Tomate farcie hachis de bœuf	Couscous de poulet
<b>FECULENTS</b>	Gnocchis sauce fromagère et pesto basilic	Poireaux	Frites twister	Riz pilaf	Semoule
<b>LEGUMES</b>		Salade verte	Garnitures	Coulis de tomates au basilic	Légumes couscous
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Glaces	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
<b>COLLATION</b>	Banana bread	Salade de fruits	Compote de pommes petits beurres	Palmito fromage basilic	Baguette Vache qui rit

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° 25

### du 15/06 au 19/06



	LUNDI 15.Jun	MARDI 16.Jun	MERCREDI 17.Jun	JEUDI 18.Jun	VENDREDI 19.Jun
<b>PDJ</b>	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner	Buffet de petit déjeuner
<b>Allergènes</b>	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<b>ENTREES</b>	Radis / beurre	Coleslaw	Salade composée	Betteraves rouges, maïs	Houmous de pois chiche
<b>Allergènes</b>	7	3 / 7 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	
<b>SALADE CRUDITES</b>	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités	Buffet de crudités
<b>Allergènes</b>	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<b>PLAT DU JOUR</b>	Gnocchis sauce fromagère et pesto basilic	Quiche saumon fumé	Hot dog sauce moutarde	Tomate farcie hachis de bœuf	Couscous de poulet
<b>Allergènes</b>	1blé - 7	1blé / 3 / 4 / 7	1blé / 10	3	
<b>FECULENTS</b>		Poireaux	Frites twister	Riz pilaf	Semoule
<b>Allergènes</b>		7			1blé
<b>LEGUMES</b>		Salade verte	Garnitures	Coulis de tomates basilic	Légumes couscous
<b>Allergènes</b>		1orge / 3 / 10 / 12	3 / 10	9	9
<b>DESSERT</b>	Corbeille de fruits	Glace	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
<b>Allergènes</b>		3 / 7			
<i>Corbeille de fruits</i>					
<b>COLLATIONS</b>	Banana bread	Salade de fruits	Compote de pommes petits beurres	Palmito fromage basilic	Baguette Vache qui rit
<b>Allergènes</b>	1avoine / 3 / 7		1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 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>