

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 20.Jul	Mardi 21.Jul	Mercredi 22.Jul	Jeudi 23.Jul	Vendredi 24.Jul
PDJ	Pain et fromage	Céréales BIO Lait	Brioche et confiture	Yaourt aux fruits	Tartine craquante et confiture
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
VEGETARIEN		Parmentier de patates douces aux lentilles corail		Galette de légumes	Lasagne aux légumes
PLAT DU JOUR	Sauce Napolitaine	Emincé dinde provençale	Quiche aux légumes et fromage	Colin Sauce provençale	Lasagne pur bœuf
FECULENTS	Fusili	Purée de patate douce		Riz	
LEGUMES		Jardinière de légumes		Petits pois	
DESSERT	Fruits	Fruits	Glace	Salade de fruits	Fruits
COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Panecake	Céréales Lait	Pain aux céréales Emmenthal	Compote de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur généissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





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	Pain et fromage	Céréales BIO Lait	Brioche Confiture	Yaourt aux fruits	Tartine craquante et confiture
Allergènes	1blé - 7	7	1blé / 3 / 7	7	1blé
ENTREE		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes			
Allergènes		7			
SALADE CRUDITES	Salade et crudités		Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Sauce Napolitaine	Parmentier de patates douces aux lentilles corail	Quiche aux légumes et fromage	Galette de légumes	Lasagne aux légumes
Allergènes		7	1blé / 3 / 7	1blé	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR		Emincé dinde provençale		Colin sauce provençale	Lasagne pur bœuf
Allergènes		1blé / 7		4	1blé / 3 / 7
FECULENTS	Fusilli	Purée de patate douce		Riz	
Allergènes	1blé	7			
LEGUMES		Jardinière de légumes		Petits pois	
Allergènes					
DESSERT	Fruits	Fruits	Glace	Salade de fruits	Fruits
Allergènes			7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Panecake	Céréales Lait	Pain aux céréales Emmenthal	Compote de fruits
Allergènes	7	1blé / 3 / 7	7	1blé / seigle - 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 27.Jul	Mardi 28.Jul	Mercredi 29.Jul	Jeudi 30.Jul	Vendredi 31.Jul
PDJ	Pain et gouda	Céréales BIO Lait	Pancake	Brioche	Pain et confiture
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade verte et crudités
VEGETARIEN	Mozzarella panée	Pâtes bolognaise végétarienne		Blanquette d'haricots blancs	Tajine de légumes aux pois chiches
PLAT DU JOUR	Poisson pané Sauce rémoulade		Pizza Margherita	Blanquette de jeune bovin	Filet de poulet mariné
FECULENTS	Semoule	Pâtes Sauce bolognaise		Pommes de terre rissolées	Riz
LEGUMES	Ratatouille	Fromage râpé		Duo de carottes	Haricots verts
DESSERT	Glace	Fruits	Fruits	Fruits	Pudding vanille
COLLATIONS	Fromage blanc vanille	Baguette Beurre Miel	Céréales Lait	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Kiri

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





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	Pain et Gouda	Céréales BIO Lait	Pancake	Brioche	Pain Confiture
Allergènes	1blé - 7	7	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7	1blé
ENTREE					
Allergènes					
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Mozzarella panée	Pâtes bolognaise végétarienne	Pizza Margherita	Blanquette d'haricots blancs	Tajine de légumes aux pois chiches
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	1blé / 7		
PLAT DU JOUR	Poisson pané Sauce rémoulade	Pâtes Sauce bolognaise Fromage râpé	Pizza Marguerita	Blanquette de jeune bovin	Filet de poulet mariné
Allergènes	1blé / 3 / 4 - 7	1blé - 7	1blé / 7	1blé / 7	
FECULENTS	Semoule			Pommes de terre rissolées	Riz
Allergènes	1blé				
LEGUMES	Ratatouille			Duo de carottes	Haricots verts
Allergènes					
DESSERT	Glace	Fruits	Fruits	Fruits	Pudding vanille
Allergènes	7				3 / 7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Fromage blanc vanille	Baguette Beurre Miel	Céréales Lait	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Kiri
Allergènes	7	1blé - 7	1blé - 7	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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 03.Aug	Mardi 04.Aug	Mercredi 05.Aug	Jeudi 06.Aug	Vendredi 07.Aug
PDJ	Pain céréales Fromage à tartiner	Yaourt aux fruits	Choco Lait	Baguette Beurre	Pain au lait
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade verte et crudités
VEGETARIEN	Ragout de soja	Pâtes sauce pesto	Boulettes végétariennes	Flan de courgettes et Féta	Bouchée de tofu et Champignons
PLAT DU JOUR	Ragout de porc au curry		Boulettes de bœuf sauce tomate 	Filet de lieu noir sauce blanche 	Bouchée à la reine
FECULENTS	Blé	Fromage râpé	Riz 	Spaetzle	Frites
LEGUMES	Haricots beurre persillés		Brocolis 	Courgettes jaunes	Petits pois
DESSERT	Fruits	Melon Pastèque	Fruits	Fruits	Salade de fruits
COLLATIONS	Biscottes Confiture	crêpes	Compote fruits rouges	Pain blanc Fromage frais	Céréales Lait

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner Semaine N°32 du 27/07 au 31/07



	LUNDI 27.Jul	MARDI 28.Jul	MERCREDI 29.Jul	JEUDI 30.Jul	VENDREDI 31.Jul
<i>PDJ</i>	Pain céréales Fromage à tartiner	Yaourt aux fruits	Choco pops Lait	Baguette Beurre	Pain au lait
Allergènes	1blé / seigle - 7	7	6 - 7	1blé - 7	1blé / 3 / 7
<i>ENTREE</i>					
Allergènes					
<i>SALADE CRUDITES</i>	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
<i>VEGETARIEN</i>	Ragout de soja	Pâtes Sauce pesto Fromage râpé	Boulettes végétariennes	Flan de courgettes et Fêta	Bouchée de tofu et champignons
Allergènes	1blé / 6	1blé - 7		3 / 7	1blé / 3 / 6 / 7
<i>PLAT DU JOUR</i>	Ragout de porc		Boulette de bœuf Sauce tomate	Filet de lieu noir Sauce blanche	Bouchée à la reine
Allergènes	1blé / 7		3	4 - 7	1blé / 3 / 7
<i>FEULENTS</i>	Blé		Riz	Spaetzle	Frites
Allergènes	1blé			1blé / 3	
<i>LEGUMES</i>	Haricots beurre persillés		Brocolis	Courgettes jaunes	Petits pois
Allergènes					
<i>DESSERT</i>	Fruits	Melon pastèque	Fruits	Fruits	Salade de fruits
Allergènes					
Corbeille de fruits					
<i>COLLATIONS</i>	Biscotte Confiture	Crêpe	Compote de fruits rouges	Pain blanc Fromage frais	Céréales Lait
Allergènes	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 10.Aug	Mardi 11.Aug	Mercredi 12.Aug	Jeudi 13.Aug	Vendredi 14.Aug
PDJ	Fromage blanc Muesli	Pain Vache qui rit	Compote de fruits Grissini	Yaourt aux fruits	Baguette Confiture
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade verte et crudités
VEGETARIEN	Gratin de penne au soja		Parmentier végétarien	Blanquette de légumes et pois chiches	Hamburger aux haricots rouges
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc pané 	Tortellini épinards et Ricotta	Pilon de poulet mariné	Blanquette de poissons 	Hamburger de bœuf
FECULENTS	Penne	Sauce Aurore	Potatoes	Riz safrané	Cheddar et frites
LEGUMES	Duo de courgettes		Carottes 	Haricots verts 	
DESSERT	Fruits	Glace	Fruits	Fruits	Melon
COLLATIONS	Dip's de légumes	Céréales Lait	Brioche	Pain aux céréales Beurre	Fromage blanc Muesli

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner

Semaine N°33

du 10/08 au 14/08



	LUNDI 10.Aug	MARDI 11.Aug	MERCREDI 12.Aug	JEUDI 13.Aug	VENDREDI 14.Aug
PDJ	Fromage blanc Muesli	Pain Vache qui rit	Compote de fruits Grissini	Yaourt aux fruits	Baguette Confiture
Allergènes	7 - 1avoine / 12	1blé - 7	1blé	7	1blé
ENTREE					
Allergènes					
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Gratin de penne au soja	Tortellini épinards et Ricotta Sauce Aurore	Parmentier végétarien	Blanquette de légumes et pois chiches	Hamburger aux haricots rouges
Allergènes	1blé / 6 / 7	1blé / 3 / 7 - 7	7		1blé
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc pané		Pilon de poulet mariné	Blanquette de poissons	
Allergènes	1blé / 3 / 7			1blé / 7	
FEULENTS	Penne		Potatoes	Riz safrané	
Allergènes	1blé				
LEGUMES	Duo de courgettes		Carottes	Haricots verts	
Allergènes					
DESSERT	Fruits	Glace	Fruits	Fruits	Melon
Allergènes		7			
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Dip's de légumes	Céréales Lait	Brioche	Pain aux céréales Beurre	Fromage blanc vanille
Allergènes		7	1blé / 3 / 7	1blé / seigle / avoine - 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 17.Aug	Mardi 18.Aug	Mercredi 19.Aug	Jeudi 20.Aug	Vendredi 21.Aug
PDJ	Tartine craquante Miel	Céréales Lait	Pain blanc Streich mango	Fromage blanc Straciatella	Biscotte Kiri
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade verte et crudités
VEGETARIEN	Kniddelen Sauce fromage	Seitan sauté		Lasagne végétarienne	Hot dog végétarien
PLAT DU JOUR		Rôti de dinde et son jus			
FECULENTS	Kniddelen sauce carbonara	Riz	Quiche aux poireaux et fromage	Lasagne de saumon et épinards	Hot Dog Pain Brioché
LEGUMES		Brocolis		 	Epis de maïs
DESSERT	Compote de pommes	Fruits	Fruits	Panna cotta fruits rouges	Fruits
COLLATIONS	Baguette Beurre	Crêpe	Salade de fruits	Melon	Céréales Lait

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner Semaine N°34 du 17/08 au 21/08



	LUNDI 17.Aug	MARDI 18.Aug	MERCREDI 19.Aug	JEUDI 20.Aug	VENDREDI 21.Aug
PDJ	Tartine craquante Miel	Céréales Lait	Pain blanc Streich mango	Fromage blanc Straciatella	Biscotte Kiri
Allergènes		7	1blé - 7	6 / 7	1blé / 6 / 7 - 7
ENTREE		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes			
Allergènes		7			
SALADE CRUDITES	Salade et crudités		Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Kniddelen Sauce fromage	Séitan sauté	Quiche aux poireaux et fromage	Lasagne végétarienne	Saucisse végétarienne
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé	1blé / 3 / 7	1blé / 3 / 7	1blé / 6 / 7 / 9
PLAT DU JOUR	Kniddelen Sauce carbonara	Rôti de dinde et son jus		Lasagne de saumon et épinards	Hot dog pain brioche
Allergènes	1blé / 3 / 7			1blé / 3 / 4 / 7	1blé / 7
FECULENTS		Riz			
Allergènes	1blé / 3 / 7				
LEGUMES		Brocolis			Epis de maïs
Allergènes					7
DESSERT	Compote de pommes	Fruits	Fruits	Panna cotta coulis fruits rouges	Fruits
Allergènes				7	
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Baguette Beurre	Crêpe	Salade de fruits	Melon	Céréales Lait
Allergènes	1blé - 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 24.Aug	Mardi 25.Aug	Mercredi 26.Aug	Jeudi 27.Aug	Vendredi 28.Aug
PDJ	Céréales Lait	Compote de fruits Grissini	Tartine craquante Confiture	Yaourt aux fruits	Baguette Vache qui rit
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Dip's de légumes sauce fromage blanc aux herbes	Salade verte et crudités
VEGETARIEN		Taboulé de légumes aux pois chiches	Galette aux lentilles	Tofu Façon Marengo	
PLAT DU JOUR	Atelier de Pizza	Taboulé de dinde avec petits légumes	Poisson pané sauce tartare 	Jeune bovin Façon Marengo 	Gnocchi Sauce tomate
FECULENTS			Riz 	Purée maison	Fromage râpé
LEGUMES			Ratatouille		
DESSERT	Fruits	Pudding vanille	Fruits	Fruits	Crêpe
COLLATIONS	Biscotte et confiture	Compote de fruits	Brownies aux haricots rouges	Salade de fruits	Céréales Lait

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner

Semaine N°35

du 24/08 au 28/08



	LUNDI 24.Aug	MARDI 25.Aug	MERCREDI 26.Aug	JEUDI 27.Aug	VENDREDI 28.Aug
PDJ	Céréales Lait	Compote de fruits Grissini	Tartine craquante Confiture	Yaourt aux fruits	Baguette Vache qui rit
Allergènes	7	1blé		7	1blé - 7
ENTREE				Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	
Allergènes				7	
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités		Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Taboulé de légumes aux pois chiches	Galette aux lentilles	Tofu Façon Marengo	Gnocchi Sauce tomate Fromage râpé
Allergènes		1blé		1blé / 6	1blé - 7
PLAT DU JOUR	Atelier Pizza	Taboulé de dinde avec petits légumes	Poisson pané Sauce tartare	Jeune bovin sauce marengo	
Allergènes	1blé / 7	1blé	1blé / 3 / 4 - 7	1blé / 7	
FEULENTS			Riz	Purée maison	
Allergènes				7	
LEGUMES			Ratatouille		
Allergènes					
DESSERT	Fruits	Pudding vanille	Fruits	Fruits	Crêpe
Allergènes		3 / 7			1blé / 3 / 7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Biscotte Confiture	Compote de fruits	Brownies aux haricots rouges	Salade de fruits	Céréales Lait
Allergènes	1blé / 6 / 7		1blé / 3 / 6 / 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 31.Aug	Mardi 01.Sep	Mercredi 02.Sep	Jeudi 03.Sep	Vendredi 04.Sep
PDJ	Yaourt aux fruits	Fromage blanc vanille	Pain aux céréales Beurre	Pain au chocolat	Céréales Lait
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
VEGETARIEN	Cordon bleu vegetarien	Pilon de pois chiche		Galette de légumes	Cheeseburger végétarien
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc	Poulet au curry	Tortellini Ricotta et épinards	Filet de hoki a la Méditerranéenne	Cheeseburger pur bœuf
FECULENTS	Pâtes	Riz	Sauce Napolitaine	Boulgour	Frites
LEGUMES	Carottes	Poireaux		Mitoné de légumes	Haricots verts
DESSERT	Fruits	Fruits	Glace	Fruits	Fruits
COLLATIONS	Tartine craquante Streich	Céréales Lait	Compote de fruits Grissini	Muffins aux courgettes et chocolat	Dip's de légumes Houmous

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner

Semaine N°36

du 31/08 au 04/09



	LUNDI 31.Aug	MARDI 01.Sep	MERCREDI 02.Sep	JEUDI 03.Sep	VENDREDI 04.Sep
PDJ	Yaourt aux fruits	Fromage blanc vanille	Pain aux céréales Beurre	Pain au chocolat	Céréales Lait
Allergènes	7	7	1blé / seigle / orge - 7	1blé / 3 / 6 / 7	7
ENTREE					
Allergènes					
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Cordon bleu végétarien	Pilon de pois chiches	Tortellini Ricotta et épinards Sauce Napolitaine	Galette de légumes	Cheeseburger végétarien
Allergènes	1blé / 7	7	1blé / 3 / 7		1blé / 7
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de porc	Poulet au curry		Filet de hoki à la méditerranéenne	Cheeseburger pur bœuf
Allergènes	1blé / 3 / 7	1blé / 7		4	1blé - 7
FECULENTS	Pâtes	Riz		Boulgour	Frites
Allergènes	1blé			1blé	
LEGUMES	Carottes	Poireaux		Mitoné de légumes	Haricots verts
Allergènes		7			
DESSERT	Fruits	Fruits	Glace	Fruits	Fruits
Allergènes			7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Tartine craquante Streich	Céréales Lait	Compote de fruits Grissini	Muffin aux courgettes et chocolat	Dip's de légumes Houmous
Allergènes	7	7	1blé	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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 07.Sep	Mardi 08.Sep	Mercredi 09.Sep	Jeudi 10.Sep	Vendredi 11.Sep
PDJ	Tartine craquante noix de coco Confiture	Baguette Vache qui rit	Mini viennoiserie	Yaourt nature Muesli	Biscotte Beurre
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade verte et crudités
VEGETARIEN		Wok de tofu		Seitan sauce blanc	Quinoa gourmand
PLAT DU JOUR	Quiche aux poireaux	Wok de poulet et légumes croquants	Pizza Margherita	Saumon et beurre blanc	Colombo de porc
FECULENTS		Nouilles chinoises		Pomme terre au vapeur	Quinoa
LEGUMES				Brocolis	Petits pois
DESSERT	Fruits	Compote pomme et banane	Fruits	Quatre-quarts	Fruits
COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Panecake	Céréales Lait	Pain aux céréales Emmenthal	Brownies aux haricots rouges

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner

Semaine N°36

du 31/08 au 04/09



	LUNDI 31.Aug	MARDI 01.Sep	MERCREDI 02.Sep	JEUDI 03.Sep	VENDREDI 04.Sep
PDJ	Tartine craquante noix de coco Confiture	Baguette Vache qui rit	Mini viennoiserie	Yaourt nature Muesli	Biscotte Beurre
Allergènes		1blé - 7	1blé / 3 / 6 / 7	7 - 1avoine / 12	1blé / 6 / 7 - 7
ENTREE		Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes			
Allergènes		7			
SALADE CRUDITES	Salade et crudités		Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Quiche aux poireaux	Wok de tofu	Pizza Margherita	Séitan sauce blanche	Quinoa gourmand
Allergènes	1blé / 3 / 7	6	1blé / 7	1blé / 7	
PLAT DU JOUR		Wok de poulet et légumes croquants		Saumon au beurre blanc	Colombo de porc
Allergènes		6		4 - 7	1blé / 7
FECULENTS		Nouilles chinoises		Pommes de terre vapeur	Quinoa
Allergènes					
LEGUMES		Jardinière de légumes		Brocolis	Petits pois
Allergènes					
DESSERT	Fruits	Fruits	Fruits	Quatre-quarts	Fruits
Allergènes				1blé / 3 / 7	
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Panecake	Céréales Lait	Pain aux céréales Emmenthal	Brownies aux haricots rouges
Allergènes	7	1blé / 3 / 7	7	1blé / seigle / orge - 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

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 14.Sep	Mardi 15.Sep	Mercredi 16.Sep	Jeudi 17.Sep	Vendredi 18.Sep
PDJ	Céréales Lait				
SALADE CRUDITES		Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
VEGETARIEN		Spaghetti Sauce Napolitaine	Galette aux lentilles	Tajine de légumes aux pois chiches	Birria d'haricots rouges
PLAT DU JOUR		Spaghetti Sauce bolognaise	Poisson pané et sauce tartare		Saucisse de jeune bovin
FECULENTS		Fromage râpé	Riz	Couscous au pilon de poulet	Purée maison
LEGUMES			Chou-fleur au curcuma		Carottes
DESSERT		Fruits	Fruits	Fruits	Muffins
COLLATIONS		Baguette Confiture	Céréales Lait	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Kiri

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Nos œufs, viandes, légumes et produits laitiers sont principalement "Natur genéissen"

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique





Déjeuner

Semaine N°38

du 14/09 au 18/09



	LUNDI 14.Sep	MARDI 15.Sep	MERCREDI 16.Sep	JEUDI 17.Sep	VENDREDI 18.Sep
ENTREE					
Allergènes					
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Spaghetti Sauce Napolitaine	Galette aux lentilles	Tajine de légumes aux pois chiches	Birria d'haricots rouges
Allergènes		1blé			
PLAT DU JOUR		Spaghetti Sauce bolognaise Fromage râpé	Poisson pané Sauce rémoulade	Couscous au pilon de poulet	Saucisse de jeune bovin
Allergènes		1blé - 7	1blé / 3 / 4 - 7	1blé / 9	3
FECULENTS			Riz		Purée maison
Allergènes					7
LEGUMES			Haricots verts		Carottes
Allergènes					
DESSERT		Fruits	Fruits	Fruits	Muffins
Allergènes					1blé / 3 / 7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS		Baguette Confiture	Céréales Lait	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Kiri
Allergènes		1blé	7	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