

 *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 13.Abr	Mardi 14.Abr	Mercredi 15.Abr	Jeudi 16.Abr	Vendredi 17.Abr
SALADE CRUDIÈRES	Salade et crudités	Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade de lentilles 
VEGETARIEN	Galette de légumes	Palet de légumineuses 		Soja au curry	
PLAT DU JOUR	Filet de poisson blanc Sauce curry 	Filet de poulet mariné au citron	Pizza Salami et jambon	Steak haché de bœuf et jus de viande	Quiche aux légumes
FECULENTS	Riz 	Boullgour		Purée maison	
LEGUMES	Navets glacés 	Courgettes à l'ail 		Duo de carottes 	
DESSERT	Fruits	Yaourt 	Fruits	Banane au chocolat 	Fruits 
COLLATIONS	Pain aux céréales et fromage	Crumble pommes et rhubarbe	Baguette et confitures	Biscotte et miel/beurre 	Fromage blanc aux fruits 

CORBILLE 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°16 du 13/04 au 17/04



	LUNDI 13.Abr	MARDI 14.Abr	MERCREDI 15.Abr	JEUDI 16.Abr	VENDREDI 17.Abr
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités	Salade de lentilles
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	7	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Galette de légumes	Palet de légumineuses	Pizza Salami et jambon	Soja au curry	Quiche aux légumes
Allergènes	1blé / 3	1 blé	1blé / 7	6	1blé / 3 / 7
PLAT DU JOUR	Filet de poisson blanc Sauce curry	Filet de poulet mariné au citron		Steak haché de bœuf et jus de viande	
Allergènes	4 - 7				
FECULENTS	Riz	Boulgour		Purée maison	0
Allergènes		7		7	1blé / 3
LEGUMES	Navets glacés	Courgettes à l'ail		Duo de carottes	0
Allergènes	7				
DESSERT	Fruits	Yaourt	Fruits	Banane au chocolat	Fruits
Allergènes		7		6 / 7	

Corbeille de fruits

COLLATIONS	Pain aux céréales et fromage	Crumble pommes et rhubarbe	Baguette et confitures	Biscotte et miel/beurre	Fromage blanc aux fruits
Allergènes	1blé / seigle / avoine - 7	1blé / 7	1blé	1blé / 6 / 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 20.Abr	Mardi 21.Abr	Mercredi 22.Abr	Jeudi 23.Abr	Vendredi 24.Abr
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Œufs mimosa 	Dip's de légumes 	Salade et crudités	Salade et crudités
VEGETARIEN	Lasagne aux légumes	Filet de seitan 	Galette de légumes 		
PLAT DU JOUR	Lasagne de bœuf 	Côtelette de porc et sauce moutarde/miel 	Cabillaud pané 	Spaghetti à la sicilienne	Tartiflette 
FECULENTS		Gratin de pomme de terre 	Riz safrané	Fromage râpé	
LEGUMES	Haricots verts	Jardinière de légumes	Purée de céleri		
DESSERT	Fruits	Compote de fruits de saison	Fruits	Gâteau à l'orange	Yaourt aux fruits
COLLATIONS	Yaourt et muesli	Baguette et pâte à tartiner Fairtrade	Quatre-quarts	Céréales bio et lait 	Pain et fromage

CORBILLE 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°17 du 22/04 au 26/04



	LUNDI 20.Abr	MARDI 21.Abr	MERCREDI 22.Abr	JEUDI 23.Abr	VENDREDI 24.Abr
ENTREE		Œuf Mimosa			
Allergènes		3 / 10			
SALADE CRUDITES	Salade et crudités		Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12		7	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Lasagne aux légumes	Filet de seitan	Galette de légumes	Spaghetti à la sicilienne Fromage râpé	Tartiflette
Allergènes	1blé / 3 / 7	1 blé	3	1blé - 7	7
PLAT DU JOUR	Lasagne de bœuf	Côtelette de porc et sauce moutarde/miel	Cabillaud pané		
Allergènes	1blé / 3 / 7	10	1blé / 3 / 4		
FECULENTS		Gratin de pomme de terre	Riz safrané		
Allergènes		7			
LEGUMES	Haricots verts	Jardinière de légumes	Purée de céleri		
Allergènes			7 / 9		
DESSERT	Fruits	Compote de fruits de saison	Fruits	Gâteau à l'orange	Yaourt aux fruits
Allergènes				1 blé / 3 / 7	7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Yaourt et muesli	Baguette et pâte à tartiner Fairtrade	Quatre-quarts	Céréales bio et lait	Pain et fromage
Allergènes	7 - 1avoine / 8 amande	1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	1blé / 3 / 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

 *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.Abr	Mardi 28.Abr	Mercredi 29.Abr	Jeudi 30.Abr	Vendredi 01.Mee
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Dip's de légumes	Menu choisi par les enfants	
VEGETARIEN	Œufs durs béchamel	Wok de légumes	Bouchée de légumes		
PLAT DU JOUR		Wok de crevettes	Bouchée à la reine		
FECULENTS	Pommes de terre vapeur	Nouilles chinoises	Frites		
LEGUMES	Epinards Bio	Légumes sautés	Salade et crudités		
DESSERT	Fruits	Salade de fruits exotiques	Fruits		
COLLATIONS	Wrap au fromage	Carott'cake	Yaourt	Pain et confitures	

CORBILLE 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°18 du 27/04 au 01/05



	LUNDI 27.Abr	MARDI 28.Abr	MERCREDI 29.Abr	JEUDI 30.Abr	VENDREDI 01.Mai
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Dip's de légumes	Menu choisi par les enfants	
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	7		
VEGETARIEN	Œufs durs béchamel	Wok de légumes	Bouchée de légumes		
Allergènes	1blé / 3 / 7		1 blé / 3 / 7		
PLAT DU JOUR		Wok de crevettes	Bouchée à la reine		
Allergènes		2	1 blé / 3 / 7		
FECULENTS	Pommes de terre vapeur	Nouilles chinoises	Frites		
Allergènes		1blé			
LEGUMES			Salade et crudités		
Allergènes			1orge / 3 / 10 / 12		
DESSERT	Fruits	Salade de fruits exotiques	Fruits		
Allergènes					

Corbeille de fruits

COLLATIONS	Wrap aux crudités et fromage	Carott'cake	Yaourt	Pain et confitures	
Allergènes	1blé / 7	1blé / 3 / 7	7	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

 *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 04.Mee	Mardi 05.Mee	Mercredi 06.Mee	Jeudi 07/05/20226	Vendredi 08.Mee
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	Dip's de légumes 	Salade et crudités	Menu Asiatique
VEGETARIEN	Gnocchi alla sorentina	Saucisse de tofu fumé 	Hachis parmentier de légumes	Sauté de soja	Tofu curry et lait de coco 
PLAT DU JOUR		Saucisse de jeune bovin 	Hachis parmentier de poissons 	Sauté de bœuf	Poulet curry et lait de coco 
FECULENTS		Pommes de terre grenailles 		Boullgour 	Riz thaï 
LEGUMES	Ratatouille	Asperge verte	Salade et crudités	Panais confit au thym 	Salade et crudités 
DESSERT	Fruits	Moelleux au chocolat	Fruits	Fruits	Yaourt à la fraise
COLLATIONS	Tartine craquante Kiri	Salade de fruits	Pain Streich 	Baguette Confiture	Céréales et lait 

CORBILLE 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°19 du 04/05 au 8/05



	LUNDI 04.Mee	MARDI 05.Mee	MERCREDI 06.Mee	JEUDI 07.Mee	VENDREDI 08.Mee
ENTREE			Dip's de légumes		Bouillon de légumes
Allergènes			7		9
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités			
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12			
VEGETARIEN	Gnocchi alla sorentina	Saucisse de tofu fumé	Hachis parmentier de légumes	Sauté de soja	Tofu curry et lait de coco
Allergènes	1blé / 3	6	6 / 7	6	6
PLAT DU JOUR		Saucisse de jeune bovin	Hachis parmentier de poissons	Sauté de bœuf	Poulet curry et lait de coco
Allergènes		3	4 / 7	1blé / 7	
FECULENTS		Pommes de terre grenailles		Boulgour	Riz thaï
Allergènes				1blé	
LEGUMES	Ratatouille	Asperge verte	Salade et crudités	Panais confits au thym	Salade et crudités
Allergènes			1orge / 3 / 10 / 12		1orge / 3 / 10 / 12
DESSERT	Fruits	Moelleux au chocolat	Fruits	Fruits	Fromage blanc vanille
Allergènes		1 blé / 3 / 6 / 7			7

Corbeille de fruits

COLLATIONS	Tartine craquante Kiri	Salade de fruits	Pain Streich	Baguette Confiture	Céréales et lait
Allergènes	7		1blé - 1 blé / 7	1blé	1orge - 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 11.Mee	Mardi 12.Mee	Mercredi 13.Mee	Jeudi 14.Mee	Vendredi 15.Mee
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Salade et crudités	luxembourgeoise Salade verte crudités		Salade et crudités
VEGETARIEN	Omelette aux herbes	Galette de légumes	Kniddelen Sauce crème		Burger végétarien
PLAT DU JOUR		Filet de saumon et sauce citron	Kniddelen		Burger de bœuf
FECULENTS	Späetzle	Blé	Sauce au lard fumé		Potatoes
LEGUMES	Carotte au thym	Petits pois	Compote de pommes		Epis de maïs
DESSERT	Fruits	Glace	Gâteau aux Petits Beurre		Fruits
COLLATIONS	Céréales bio Lait	Fromage blanc au muesli	Purée de fruits Grissini		Baguette Miel / beurre

CORBILLE 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°20 du 11/05 au 15/05



	LUNDI 11.Mee	MARDI 12.Mee	MERCREDI 13.Mee	JEUDI 14.Mee	VENDREDI 15.Mee
ENTREE					
Allergènes					
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	Omelette aux herbes	Galette de légumes	Kniddelen Sauce crème		Burger végétarien
Allergènes	3	1 blé	1blé / 3 / 7 - 7		1blé / 7
PLAT DU JOUR		Filet de saumon et sauce citron	Kniddelen Sauce au lard fumé		Burger de bœuf
Allergènes		4 - 7	1blé / 3 / 7 - 7		1blé / 7
FECULENTS	Spätzle	Blé			Potatoes
Allergènes	1blé / 3	1blé			
LEGUMES	Carotte au thym	Petits pois	Compote de pommes		Epis de maïs
Allergènes					
DESSERT	Fruits	Glace	Gâteau aux Petits Beurre		Fruits
Allergènes		7	1blé / 3 / 6 / 7		
Corbeille de fruits					
COLLATIONS	Céréales bio Lait	Fromage blanc au muesli	Purée de fruits Grissini		Baguette Miel / beurre
Allergènes	7	7 - 1avoine / 12	1blé		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

 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 18.Mee	Mardi 19.Mee	Mercredi 20.Mee	Jeudi 21.Mee	Vendredi 22.Mee
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes 	Salade et crudités	Salade et crudités	Menu Italien
VEGETARIEN	Mozzarella panée	Palet de haricot rouge	Gratin de pâtes aux légumes 	Blanquette de légumes 	Salade Italienne
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde panée Ketchup	Filet de lieu et sauce ciboulette 	Gratin de pâtes jambon Bio et fromage 	Sauté de jeune bovin 	Pizza Margherita
FECULENTS	Gratin de pommes de terre	Riz 		Pommes de terre au four	
LEGUMES	Brocolis	Courgettes au romarin	Epinards Bio 	Haricots verts	
DESSERT	Fruits	Melon / pastèque	Fruits	Fruits	Panna cotta aux fruits rouges
COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Salade de fruits	Pain gris Confiture	Brownies aux haricots rouges	Baguette Streich mango curry

CORBILLE 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°21 du 18/05 au 22/05



	LUNDI 20.Mee	MARDI 21.Mee	MERCREDI 22.Mee	JEUDI 23.Mee	VENDREDI 24.Mee
ENTREE					Salade italienne
Allergènes					7
SALADE CRUDITES	Salade et crudités	Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités	
Allergènes	1orge / 3 / 10 / 12	7	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12	
VEGETARIEN	Mozzarella panée	Palet de haricot rouge	Gratin de pâtes aux légumes	Blanquette de légumes	Pizza Margherita
Allergènes	1blé / 3 / 7		1blé / 7	1blé / 7	1blé / 7
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde panée Ketchup	Filet de lieu et sauce ciboulette	Gratin de pâtes jambon Bio et fromage	Sauté de jeune bovin	
Allergènes	1blé / 3	4 - 7	1blé / 7	1blé	
FECULENTS	Gratin de pommes de terre	Riz		Pommes de terre au four	
Allergènes	7				
LEGUMES	Brocolis	Courgettes au romarin	Epinards Bio	Haricots verts	
Allergènes			7		
DESSERT	Fruits	Melon / pastèque	Fruits	Fruits	Panna cotta aux fruits rouges
Allergènes					7

Corbeille de fruits

COLLATIONS	Yaourt aux fruits	Tartine craquante Salade de fruits	Pain gris Confiture	Brownies aux haricots rouges	Baguette Streich mango curry
Allergènes	7		1blé / seigle - 7	1blé / 3 / 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° 22 du 25/05 au 29/05



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 25.Mee	Mardi 26.Mee	Mercredi 27.Mee	Jeudi 28.Mee	Vendredi 29.Mee
PDJ		Buffet	Buffet	Buffet	Buffet
SALADE CRUDITES		Salade et crudités	Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités
VEGETARIEN		Seitan à la moutarde			Gnocchi sauce crème
PLAT DU JOUR		Collet de porc sauce moutarde	Tortellini épinards et Ricotta	BBQ	Saumon Sauce vierge
FECULENTS		Pommes de terre au thym	Sauce Napolitaine		Riz safrané
LEGUMES		Navets nouveaux			Carottes glacées
DESSERT		Fruits	Fruits	Fruits	Glace
COLLATIONS		Céréale bio et lait	Pain et fromage	Glace	Yaourt aux fruits

CORBILLE 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°22 du 25/05 au 29/05



	LUNDI 27.Mee	MARDI 28.Mee	MERCREDI 29.Mee	JEUDI 30.Mee	VENDREDI 31.Mee
PDJ		Buffet	Buffet	Buffet	Buffet
Allergènes					
SALADE CRUDITES		Salade et crudités	Dip's de légumes	Salade et crudités	Salade et crudités
Allergènes		1orge / 3 / 10 / 12	7	1orge / 3 / 10 / 12	1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Seitan à la moutarde	Tortellini épinards et Ricotta Sauce Napolitaine	BBQ	Gnocchi sauce crème
Allergènes		1blé - 10	1blé / 3 / 7		1blé - 7
PLAT DU JOUR		Collet de porc sauce moutarde			
Allergènes		10			
FECULENTS		Pommes de terre au thym			Riz safrané
Allergènes					
LEGUMES		Navets nouveaux			
Allergènes				3 / 7	
DESSERT		Fruits	Fruits	Fruits	Glace
Allergènes					7
Corbeille de fruits					
COLLATIONS		Céréale bio et lait	Pain et fromage	Glace	Yaourt aux fruits
Allergènes		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