







C1/S1

Vacances de Noël - Semaine du 02 au 06 janvier 2023

	 LUNDI 02/01/2023	MARDI 03/01/2023	MERCREDI 04/01/2023	 JEUDI 05/01/2023	VENDREDI - Epiphanie 06/01/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Poivrons *	Salade verte Salade du chef Maïs Potage de lentilles	Salade verte Salade du chef Carottes *	Salade verte Salade du chef Betterave *	Buffet du chef : crudités et salade Potage de carottes
Protéine	Gnocchis au pesto rouge Fromage râpé	Poulet au jus	Tartiflette	Boeuf sauce brune	Poisson au four
Légume	Crudités	Haricots verts	Salade verte	Potiron au miel	Fondue de poireaux
Féculent	*	Blé	*	Pâtes	Riz au curcuma
Desserts	* Corbeille de fruits frais	Yaourt straciattella fait maison Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Galette des Reines et des Rois Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio




Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S2

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

	LUNDI 09/01/2023	MARDI 10/01/2023	MERCREDI 11/01/2023	JEUDI 12/01/2023	VENDREDI 13/01/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Cœurs de palmier	Carottes	Chou-fleur	Maïs	
	Bouillon tomates aux pâtes ABC	*	Potage de pois cassés	*	
Protéine	Poulet sauce normande	Tagliatelles au saumon et brocolis	Omelette au fromage	Porc à la citronnelle	Menu Eco- responsable 
Légume	Epinards	*	Petits pois	Chou chinois	
Féculent	Pommes de terre grenailles à l'ail et aux herbes	*	Pommes rôties	Riz	
Desserts	Compote de fruits de saison faite maison (<i>sans sucre ajouté</i>)	*	Pudding à la vanille	Fromage blanc à la pomme et caramel	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mèllech 
 Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S3

Semaine du 16 au 20 janvier 2023

	LUNDI 16/01/2023	MARDI 17/01/2023	MERCREDI 18/01/2023	JEUDI 19/01/2023	VENDREDI 20/01/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates	Concombres	Carottes	Radis	
	*	*	Potage aux oignons	Potage de tomate et pois chiche entiers	
Protéine	Veau sauce aux olives	Pilons de poulet rôti	Boulettes de bœuf sauce tomate	Mixte de légumes	Poisson blanc au pesto
Légume	Carottes	Julienne de légumes	Petits pois	*	Haricots mange tout
Féculent	Riz	Potatoes au four	Pâtes	Gratin de pommes de terre	Spätzle
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Petits suisses nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	Cookies faits maison
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio





Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S4

Semaine du 23 au 27 janvier 2023

	LUNDI 23/01/2023	MARDI 24/01/2023	MERCREDI 25/01/2023	JEUDI 26/01/2023	VENDREDI 27/01/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Mais	Haricots verts	Tomates	Menu KIDS 	
	*	Potage de potimarron	*		
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	Jeune bovin au paprika	Filet de poisson au four	Menu KIDS 	Volaille sauce moutarde
Légume	*	Flan de légumes	Salade verte		Carottes
Féculent	Riz basmati	Pâtes	Purée de pommes de terre		Polenta crémeuse
Desserts	Fromage blanc à la confiture de fraises	*	Pomme au four		Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S5

Semaine du 31 janvier au 03 février 2023

	LUNDI 30/01/2023	MARDI 31/01/2023	MERCREDI 01/02/2023	JEUDI - Chandeleur 02/02/2023	VENDREDI 03/02/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de brocoli et curry	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Carottes Potage à la tomate	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Bœuf aux oignons	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella	Poulet aux marrons	Poisson grillé à la tapenade	Hot dog
Légume	Petits pois et carottes	*	Potiron au miel	Haricots verts	(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde)
Féculent	Gratin Dauphinois	*	Gnocchis	Riz jaune (citron)	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Crêpe Party Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio




Menu Eco-responsable





Menu Kids

C1/S6

Semaine du 06 au 10 février 2023

	LUNDI 06/02/2023	MARDI 07/02/2023	MERCREDI 08/02/2023	JEUDI 09/02/2023	VENDREDI 10/02/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Carottes Bouillon aux pâtes ABC	Salade verte Salade du chef Olives et féta *	Salade verte Salade du chef Concombres *	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Pilons de poulet	Porc sauce tomate	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Omelette à la ciboulette	<p>Menu KIDS</p> 
Légume	Légumes couscous	Champignons	Haricots beurre	Petits pois	
Féculent	Semoule	Polenta gratinée	Blé	Pommes de terre sautées	
Desserts	Fromage blanc et fruits cuits aux épices <i>(sans sucre ajouté)</i> Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Brochette de fruits frais au chocolat Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable



Menu Kids


C1/S7

Vacances de **CARNIVAL**
Semaine du 13 au 17 février 2023



	LUNDI 13/02/2023	MARDI 14/02/2023	MERCREDI 15/02/2023	JEUDI 16/02/2023	VENREDI 17/02/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Radis *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de carotte et potimarron	Salade verte Salade du chef Poivrons *	Salade verte Salade du chef Carottes *	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Veau au citron	Scampis sauce aigre-douce	Galettes de légumes aux haricots rouges	Bouchée à la reine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage
Légume	Epinards	Wok de légumes	Carottes	Salade du Chef	Salade verte
Féculent	Purée de patate douce	Nouilles chinoises	Pommes sautées	Frites	*
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Yaourt à la cassonade Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio





Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S8

Semaine du 20 au 24 février 2023

	LUNDI 20/02/2023	MARDI GRAS 21/02/2023	MERCREDI 22/02/2023	JEUDI 23/02/2023	VENDREDI 24/02/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Carottes Bouillon tomates aux vermicelles	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Concombres *	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Poisson blanc grillé	Volaille crispie au four (panée aux cornflakes)	Burger	Menu Eco-responsable 
Légume	Ratatouille	Champignons de Paris	Haricots verts	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	
Féculent	Couscous	Pommes de terre à la ciboulette	Pâtes complètes	Fromage blanc à la crème de marrons	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	 Beignet de Carnaval Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio




Menu Eco-responsable





Menu Kids

C1/S9

Semaine du 27 février au 03 mars 2023

	 LUNDI 27/02/2023	MARDI 28/02/2023	MERCREDI 01/03/2023	JEUDI 02/03/2023	 VENDREDI 03/03/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Haricots verts	Tomates	Concombres	Carottes	
	Potage aux oignon	*	*	Potage de poireaux	
Protéine	Blésotto crémeux au parmesan et aux petits pois	Kniddelen mat speck	Bœuf à la sauge	Poulet au curry	Saumon laqué sauce miel soja
Légume	*	Compote de pommes	Potiron	Poêlée de légumes	Brocoli
Féculent	*	*	Pommes de terre au four	Riz créole	Pâtes
Desserts	Yaourt nature et coulis de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	*	Smoothie de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	*	Plateau de fruits découpés
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S10

Semaine du 06 au 10 mars 2023

	LUNDI 06/03/2023	MARDI 07/03/2023	MERCREDI 08/03/2023	JEUDI 09/03/2023	VENDREDI 10/03/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Radis	Carottes	Tomates	Lentilles	
	*	Soupe de potiron	*	*	
Protéine	Boeuf sauce tomate	Poisson en croûte d'herbes	Veau au romarin	Poulet et son jus aux oignons	Omelette au fromage
Légume	Haricots verts	Petits pois	Chou fleur à la béchamel	Champignons	Brunoise de légumes
Féculent	Gratin Dauphinois	Riz	Gnocchis	Polenta crémeuse	Pommes sautées
Desserts	Fromage blanc au miel	Poire cuite et chocolat noir fondu	*	Plateau de fruits découpés	*
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio





Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S11

Semaine du 13 au 17 mars 2023

	LUNDI 13/03/2023	MARDI 14/03/2023 	MERCREDI 15/03/2023	JEUDI 16/03/2023 	VENDREDI 17/03/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Carottes	Concombres	Tomates	Haricots verts	
	Potage de chou-fleur	*	Potage de légumes	*	
Protéine	Jambon braisé au miel	Steak haché au jus	Saumon sauce yaourt	Panzerotti végétarien	Bouchée à la reine
Légume	Potée de chou blanc et pommes de terre	Carottes aux oignons	Fondue d'épinards	*	Salade
Féculent	*	Pâtes	Riz	*	Potatoes au four
Desserts	Yaourt nature et brisures de crumble	Salade de fruits frais	Smoothie de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Pudding chocolat <i>(sans sucre ajouté)</i>	*
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
 L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable




Menu Kids

C1/S12

Semaine du 20 au 24 mars 2023

	LUNDI 20/03/2023	MARDI 21/03/2023	MERCREDI 22/03/2023	JEUDI 23/03/2023	VENDREDI 24/03/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Maïs	Carottes	Tomates	Concombres	
	*	Bouillon aux vermicelles	*	*	
Protéine	Jeune bovin sauce au paprika fumé	Poulet rôti	Poisson pané et sauce citron	Judd maat gaardebounen	Chili sin carne et guacamole
Légume	Chou frisé	Haricots beurre	Fenouil rôti	*	Salade mexicaine (salade verte, maïs, haricots rouges, tomates)
Féculent	Spätzle	Patate douce au four	Riz et quinoa	Pommes vapeur	Tortilla de blé
Desserts	Compote de fruit de saison (sans sucre ajouté)	*	Fruits frais découpés et chocolat noir fondu	Fromage blanc au coulis de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio





Menu Eco-responsable





Menu Kids

C1/S13

Semaine du 27 au 31 mars 2023

	LUNDI 27/03/2023	MARDI 28/03/2023	MERCREDI 29/03/2023	JEUDI 30/03/2023	VENDREDI 31/03/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef Carottes Potage de légumes	Salade verte Salade du chef Radis *	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Poulet sauce tikka-massala	Menu KIDS 	Quiche aux champignons et tomates cerises	Filet de poisson à l'aneth	Menu Eco-responsable 
Légume	Brocolis		*	Carottes	
Féculent	Riz		*	Purée de pommes de terre	
Desserts	Smoothie de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i> Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Brochette de fruits frais Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio



Menu Eco-responsable



Menu Kids