




C1/S2

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

	LUNDI - Epiphanie 09/01/2023	MARDI 10/01/2023	MERCREDI 11/01/2023	JEUDI 12/01/2023	VENDREDI 13/01/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	<b>Menu Eco-responsable</b> 	Carottes	Chou-fleur	Maïs	*
Légume		Potage de pois cassés	Bouillon tomates aux pâtes ABC	*	*
Féculent		Spaghetti au saumon fumé et brocolis	Omelette au fromage	Porc à la citronnelle	Poulet sauce normande
Desserts		*	Petits pois	Chou frisé	Epinards
	Corbeille de fruits frais	Pommes rôties	Riz	Pommes de terre grenailles à l'ail et aux herbes	
		Pudding à la vanille	Fromage blanc à la pomme et caramel	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	
		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/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	Gratin de chou-fleur	Poisson blanc au pesto
Légume	Carottes	Julienne de légumes	Petits pois	*	Haricots mange tout
Féculent	Riz	Potatoes au four	Pâtes	Pommes de terre nature	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	
	Maïs	Haricots verts	Tomates		
	*	Potage de potimarron	*		
Protéine	Curry de pois chiches au lait de coco	Jeune bovin au paprika	Filet de poisson poêlé	<b>Menu KIDS</b> 	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	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 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	Chou-fleur	Carottes	
	*	Potage de brocoli et curry	*	Potage à la tomate	
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	Pommes de terre boulangères	*	Gnocchis	Riz jaune (citron)	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	Crêpe Party	*
	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/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 verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Mais	Carottes	Olives et féta	Concombres	
	*	Bouillon au riz	*	*	
Protéine	Couscous au poulet	Porc sauce tomate	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Omelette à la ciboulette	<p style="color: #FF00FF; font-size: 1.2em;">Menu KIDS</p> 
Légume	Légumes couscous	Champignons	Haricots beurre	Petits pois	
Féculent	Semoule	Pâtes	Grains de blé	Pommes de terre sautées	
Desserts	Fromage blanc et fruits cuits aux épices <i>(sans sucre ajouté)</i>	*	*	Brochette de fruits frais au chocolat	
	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/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	Brocolis	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
<b>Entrées</b>	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
<b>Protéine</b>	Jeune bovin sauce au thym	Poisson blanc grillé	Volaille crispie au four (panée aux cornflakes)	Burger	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Ratatouille	Champignons de Paris	Haricots verts	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	
<b>Féculent</b>	Couscous	Pommes de terre à la ciboulette	Pâtes complètes		
<b>Desserts</b>	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	Fromage blanc à la crème de marrons 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	
	Tomates	Haricots verts	Concombres	Carottes	
	*	Potage aux oignon	*	Potage de poireaux	
Protéine	Kniddelen mat speck	Blésotto crémeux au parmesan et aux petits pois	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
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Radis	Carottes	Tomates	Lentilles	
	*	Soupe de potiron	*	*	
<b>Protéine</b>	Boeuf sauce tomate	Poisson en croûte d'herbes	Veau au romarin	Poulet et son jus aux oignons	<b>Omelette au fromage</b>
<b>Légume</b>	Haricots beurre	Poireaux braisés	Chou fleur à la béchamel	Champignons	<b>Brunoise de légumes</b>
<b>Féculent</b>	Gratin Dauphinois	Riz	Gnocchis	Polenta crémeuse	<b>Pommes sautées</b>
<b>Desserts</b>	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	<b>Corbeille de fruits frais</b>

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	Haricots verts	Tomates	
	*	Potage de chou-fleur	Potage de tomate	*	
Protéine	Jambon braisé au miel	Steak haché au jus	Pita de falafel, crudités et sauce tzatziki	Saumon sauce yaourt	Bouchée à la reine
Légume	Potée de chou blanc et pommes de terre	Carottes aux oignons	*	Fondue de poireaux	Salade
Féculent	*	Pâtes	*	Riz	Potatoes au four
Desserts	Yaourt nature et brisures de crumble	Salade de fruits frais	Pudding chocolat (sans sucre ajouté)	Smoothie 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/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	Petits pois	*	Salade mexicaine (salade verte, maïs, haricots rouges, tomates)
Féculent	Spätzle	Patate douce au four	Riz	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

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