






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	Pommes de terre en robe des champs et garnitures à part (lardons, sauce au fromage blanc ou beurre aux herbes)	Boeuf sauce brune	Poisson au four
Légume	Crudités	Haricots verts	Salade verte	Potiron au miel	Fondue de poireaux
Féculent	*	Blé	*	Pâtes	Riz blanc
Desserts	*	Yaourt straciatella fait maison	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	Galette des Reines et des Rois
	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 LUXLAIT


 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 du chef	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Menu Eco-responsable 	Carottes	Chou-fleur	Maïs	*
Légume		Potage de pois cassés	*	Bouillon tomates aux pâtes ABC	
Féculent		Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Omelette au fromage (fromage à part)	Porc à la citronnelle	Rôti de dinde et son jus
Desserts		Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	Petits pois	Pak choï	Epinards à la crème
	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	*	
		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 LUXLAIT 
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 de chou rave	*	*	Potage de tomate et pois chiche entiers	
Protéine	Veau sauce aux olives	Pilons de poulet rôti	Paupiette de bœuf sauce brune	Gratin de légumes	Poisson blanc au pesto
Légume	Carottes	Julienne de légumes	Petits pois	*	Haricots verts
Féculent	Riz	Potatoes au four	Pâtes complètes	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 LUXLAIT 
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 à la coriandre et chutney de mangue	Bœuf au paprika	Poisson blanc au four	Menu KIDS 	Volaille sauce moutarde
Légume	*	Brocolis	Salade verte		Carottes
Féculent	Riz basmati	Pâtes	Purée de pommes de terre		Polenta
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 LUXLAIT 
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	*	Potage à la tomate	
Protéine	Bœuf aux oignons	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella	Dinde aux marrons	Poisson grillé à la tapenade	Hot dog
Légume	Carottes	*	Potiron au miel	Haricots verts	<i>(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde, cornichons)</i>
Féculent	Pommes de terre rôties au four	*	Schupfnudeln	Riz complet	
Desserts	Smoothie de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison <i>(sans sucre ajouté)</i>	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 LUXLAIT 
 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 aux pâtes ABC	*	*	
Protéine	Couscous au poulet	Porc sauce tomate	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Omelette nature	<p style="color: #FF00FF; font-size: 1.2em;">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>	*	*	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 LUXLAIT 
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

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

C1/S7

	LUNDI 13/02/2023	MARDI 14/02/2023	 MERCREDI 15/02/2023	JEUDI 16/02/2023	 VENDREDI 17/02/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Chou rave *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de potimarron	Salade verte Salade du chef Poivrons *	Salade verte Salade du chef Carottes *	Buffet du chef : crudités et salade Potage de légumes de saison
Protéine	Veau au brune	Saumon grillé	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	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Yaourt au sirop d'érable Corbeille de fruits frais	* 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 LUXLAIT 
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 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	Chou-fleur	Concombres	
	*	Bouillon aux pâtes ABC	*	*	
Protéine	Bœuf sauce au thym	Poisson blanc grillé	Volaille crispie au four <i>(panée aux cornflakes)</i>	Burger	Menu Eco-responsable 
Légume	Chou-fleur	Champignons de Paris	Haricots verts	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	
Féculent	Couscous	Pommes de terre à la ciboulette	Pâtes complètes		
Desserts	Compote de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	 Beignet de Carnaval	Plateau de fruits découpés	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	
	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 LUXLAIT 
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 de carottes	*	Potage de poireaux	
Protéine	Kniddelen mat speck	Blésotto crémeux au parmesan	Rôti de bœuf à la sauge	Pilons de poulet	Saumon laqué sauce miel soja
Légume	Compote de pommes	Petits pois	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 LUXLAIT 
 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	VENREDI 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	Bœuf sauce tomate	Poisson en croûte d'herbes	Veau au romarin	Poulet et son jus aux oignons	Omelette au fromage (fromage à part)
Légume	Haricots beurre	Poireaux braisés	Chou fleur à la béchamel	Champignons	Brunoise de légumes
Féculent	Gratin Dauphinois	Riz	Schupfnudeln	Polenta	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 LUXLAIT



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 du chef Carottes *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de chou-fleur	Salade verte Salade du chef Haricots verts Potage de tomate	Salade verte Salade du chef Tomates *	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Jambon braisé au miel	Steak haché au jus	Pita de falafel, crudités et sauce tzatziki	Saumon sauce yaourt	Bouchée à la reine
Légume	Chou frisée sauce blanche	Carottes aux oignons	*	Fondue d'épinards	Salade
Féculent	Pommes de terre nature	Pâtes complètes	*	Riz	Potatoes au four
Desserts	Yaourt nature et brisures de crumble Corbeille de fruits frais	Salade de fruits frais Corbeille de fruits frais	Pudding chocolat (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) 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 LUXLAIT 
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 pâtes ABC	
Protéine	Bœuf sauce au paprika fumé	Poulet rôti	Poisson pané et sauce citron	Kasseler et moutarde	Chili sin carne et guacamole
Légume	Chou frisé	Haricots beurre	Fenouil rôti	Petits pois	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 LUXLAIT 
 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 Chou rave *	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Poulet sauce tikka-massala	Menu KIDS 	Quiche aux poireaux et tomates cerises * *	Filet de poisson à l'aneth Carottes Purée de pommes de terre *	Menu Eco-responsable 
Légume	Brocolis				
Féculent	Riz				
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Plateaux de fruits frais 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 LUXLAIT 
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