



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 | * Menu Eco-responsable  |
| | * | Potage de pois cassés | Bouillon tomates aux pâtes ABC | * | |
| Protéine | Tagliatelles au saumon fumé et brocolis | Dinde sauce normande | Omelette au fromage | Porc à la citronnelle | |
| Légume | * | Epinards | Petits pois | Pak choï | |
| Féculent | * | Pommes de terre grenailles à l'ail et aux herbes | Pommes rôties | Riz | |
| Desserts | * | Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) | 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 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 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 légumes | Poisson blanc au pesto |
| Légume | Carottes | Julienne de légumes | Petits pois | * | Haricots mange tout |
| 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 | |
| | Mais | Haricots verts | Tomates | | |
| | * | Potage de potimarron | * | | |
| Protéine | Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue | Bœuf au paprika | Parmentier de poisson | Menu KIDS  | Volaille sauce moutarde |
| Légume | * | Flan de légumes | Salade verte | | Carottes |
| Féculent | Riz basmati | Pâtes | * | | 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 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 et curry | * | 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 | Petits pois et carottes | * | Potiron au miel | Haricots verts | <i>(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde)</i> |
| Féculent | Pommes de terre boulangères | * | Schupfnudeln | Riz jaune <i>(citron)</i> | |
| 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 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> | * | * | 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 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 Potage de légumes de saison |
| 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 (<i>sans sucre ajouté</i>) 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 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 | |
| | Mais | Carottes | Chou-fleur | Concombres | |
| | * | Bouillon tomates aux vermicelles | * | * | |
| Protéine | Bœuf 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) | Beignet de Carnaval | 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/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 | Risotto crémeux au parmesan | Bœuf à la sauge | Poulet au curry | Saumon laqué sauce miel soja |
| Légume | Compote de pommes | Petits pois | Potiron | Poêlée de légumes | Brocoli |
| Féculent | * | * | Pommes de terre au four | Blé | Pâtes |
| Desserts | * | Yaourt nature et coulis de fruits de saison (sans sucre ajouté) | Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) | * | 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 |
| Légume | Haricots beurre | Poireaux braisés | Chou fleur à la béchamel | Champignons | Brunoise de légumes |
| Féculent | Gratin Dauphinois | Riz | Schupfnudeln | 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 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 | Potée de chou blanc et pommes de terre | Carottes aux oignons | * | Fondue d'épinards | Salade |
| Féculent | * | 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 vermicelles | |
| Protéine | Bœuf 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 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 Menu KIDS  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 |
| Protéine | Poulet sauce tikka-massala | | 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 | | 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 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