



C1/S1

Vacances de Noël - Semaine du 02 au 06 janvier 2023

	 <b>LUNDI</b> 02/01/2023	<b>MARDI</b> 03/01/2023	<b>MERCREDI</b> 04/01/2023	 <b>JEUDI</b> 05/01/2023	<b>VENDREDI - Epiphanie</b> 06/01/2023
<b>Entrées</b>	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 Soupe de potiron
<b>Protéine</b>	Gnocchis au pesto rouge Fromage râpé	Poulet au jus	Croque Monsieur	Boeuf sauce brune	Poisson au four
<b>Légume</b>	Crudités	Haricots verts	Dip's de légumes sauce tzatziki	Carottes	Fondue de poireaux
<b>Féculent</b>	*	Blé	*	Pâtes	Riz au curcuma
<b>Desserts</b>	* Corbeille de fruits frais	Yaourt straciarella 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



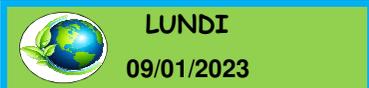
Menu Eco-responsable



Menu Kids

C1/S2

Semaine du 09 au 13 janvier 2023

					
<b>Entrées</b>	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
<b>Protéine</b>	<b>Menu Eco-responsable</b> 	Carottes	Chou-fleur	Tomate mozzarella	*
<b>Légume</b>		Potage de pois cassés	Bouillon томaté aux pâtes ABC	*	*
<b>Féculent</b>		Tagliatelles au saumon fumé	Omelette au fromage	Gnocchi sauce carbonara	Poulet sauce normande
<b>Desserts</b>		Brocolis	Petits pois	Salade verte	Epinards
		*	Pommes rôties	*	Pommes de terre grenailles à l'ail et aux herbes
		*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	Tiramisu	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 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 et brocolis	Bacalhau
Légume	Carottes	Julienne de légumes	Petits pois	*	Haricots mange tout
Féculent	Riz	Potatoes au four	Pâtes	Boulgour	Pommes de terre nature
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Petits suisses nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	Pasteis de Nata
	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	Betteraves	Tomate mozzarella	
	*	Potage de potimarron	*	*	
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	Jeune bovin au paprika	Parmentier de poisson	Cheese burger sauce ketchup et mayonnaise	Volaille sauce moutarde
Légume	*	Champignons	Salade verte	Garnitures burger	Carottes
Féculent	Riz basmati	Pâtes	*	Croquettes 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
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de brocoli et curry	Salade verte Salade du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef Carottes Potage à la tomate	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	Bœuf aux oignons	Panini tomate et mozzarella	Poulet aux marrons	Poisson grillé sauce au pesto	Hot dog
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes	*	Chou-fleur	Haricots verts	(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde)
<b>Féculent</b>	Pommes de terre boulangères	*	Gnocchi	Riz jaune (citron)	
<b>Desserts</b>	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

	 <b>LUNDI</b> 06/02/2023	<b>MARDI</b> 07/02/2023	<b>MERCREDI</b> 08/02/2023	 <b>JEUDI</b> 09/02/2023	 <b>VENDREDI</b> 10/02/2023
<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	
	Mais	Carottes	Olives et féta	Concombres	
	*	Bouillon aux pâtes ABC	*	*	
<b>Protéine</b>	Poulet au pot de Papouasie	Porc sauce brune	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Omelette à la ciboulette	Nuggets au four
<b>Légume</b>	Chou vert	Fondue de poireaux	Haricots beurre	Petits pois	Crudités
<b>Féculent</b>	*	Polenta gratinée	Blé	Pommes de terre sautées	Frites
<b>Desserts</b>	Salade de fruits exotiques	*	*	Fromage blanc et fruits cuits aux épices <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

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	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

I ❤️ ASIA

	LUNDI 20/02/2023	MARDI GRAS 21/02/2023	MERCREDI - ASIA 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 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 à l'aigre douce	Burger	Menu Eco-responsable 
Légume	Ratatouille	Epinards	Haricots verts	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	
Féculent	Couscous	Pommes de terre à la ciboulette	Nouilles chinoises		
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	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 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/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	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	Petits pois à la française	Brocoli
Féculent	*	*	Pommes de terre au four	Riz créole	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 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	Bouillon aux pâtes ABC
	*	Soupe de potiron	*	*	
Protéine	Boeuf sauce tomate	Poisson en croûte d'herbes	Veau au romarin	Couscous au poulet	Omelette nature
Légume	Haricots beurre	Poireaux braisés	Brocolis	Légumes couscous	Choux-fleurs tricolores
Féculent	Gratin Dauphinois	Riz	Gnocchis	Semoule	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	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 d'épinards	Salade
Féculent	*	Pâtes	*	Potatoes au four	Riz
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	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
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef Concombres *	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	Weinzossis	Quiche au fromage	Filet de poisson à l'aneth	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Brocolis	Petits pois	Crudités	Carottes	
<b>Féculent</b>	Riz	Purée de pommes de terre	*	Semoule	
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Tarte aux pommes 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