









Vacances de Pâques

Semaine du 3 avril au 7 avril 2023

C 2 / S 14

	 <b>LUNDI</b> 03/04/2023	<b>MARDI</b> 04/04/2023	 <b>MERCREDI</b> 05/04/2023	 <b>JEUDI</b> 06/04/2023	<b> VENDREDI</b> 07/04/2023
<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	
		Betterave	Maïs	Asperges	
		Potage de carottes	*	*	
<b>Protéine</b>	<b>Menu Kids</b> 	Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Croque monsieur à la tomate Croque monsieur au fromage	Scampis sauce aigre-douce
<b>Légume</b>		Haricots verts	Purée de céleri	(sauce au pesto à part)	Wok de légumes
<b>Féculent</b>		Grains de blé	Farfalles	*	Riz blanc
<b>Desserts</b>		Corbeille de fruits frais	Yaourt stacciatella maison	Plateau de fruits découpés	Smoothie 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





Vacances de Pâques

Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

C 2 / S 15

	<b>LUNDI - FERIE</b> 10/04/2023	<b>MARDI</b> 11/04/2023	 <b>MERCREDI</b> 12/04/2023	<b>JEUDI</b> 13/04/2023	 <b> VENDREDI</b> 14/04/2023
<b>Entrées</b>		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Carottes	Chou-fleur	Maïs	
		Potage de pois cassés	*	*	*
<b>Protéine</b>			Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Poulet rôti sauce tomate
<b>Légume</b>		*	Petits pois	Epinars	Duo de champignons et carottes
<b>Féculent</b>		*	*	Semoule couscous	Purée de pommes de terre
<b>Desserts</b>		*	Crème caramel	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe	Compote de fruits de saison faite maison (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-responsible





Menu Kids

C 2 / S 16

## Semaine du 17 avril au 21 avril 2023

	LUNDI 17/04/2023	MARDI 18/04/2023	MERCREDI 19/04/2023	JEUDI 20/04/2023	VENREDI 21/04/2023
<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	
	Pousses d'épinard	Concombres	Carottes	Radis	
	*	*	Soupe d'asperge	Velouté de poireaux et pommes de terre	
<b>Protéine</b>	Pilons de poulet rôtis	Gratin de légumes	Poisson pané au four	Veau sauce aux olives	Boulettes de bœuf à la liégeoise
<b>Légume</b>	Brocolis	*	Haricots mange tout	Carottes	Chou-fleur persillé
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle	Potatoes au four
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Petits suisses nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	Pudding à la vanille
	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

C 2 / S 17

Semaine du 24 avril au 28 avril 2023

	 <b>LUNDI</b> 24/04/2023	<b>MARDI</b> 25/04/2023	<b>MERCREDI</b> 26/04/2023	<b>JEUDI</b> 27/04/2023	 <b> VENDREDI</b> 28/04/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Maïs	Haricots verts	Chou blanc et carotte	Concombres	
	*	Soupe d'épinards	Bouillon aux vermicelles	*	
<b>Protéine</b>	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	Jeune bovin au paprika	Porc sauce tomate	Filet de poisson sauce rémoulade légère	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	*	Flan de carottes	Champignons	Salade verte	
<b>Féculent</b>	Riz basmati	Pâtes	Purée de pommes de terre	Boulgour	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc à la confiture d'abricots	*	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine	Banana bread aux pépites de chocolats	
	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

C 2 / S 18

Semaine du 1 mai au 5 mai 2023

	LUNDI - FERIE 01/05/2023	MARDI 02/05/2023	MERCREDI 03/05/2023	JEUDI 04/05/2023	VENDREDI 05/05/2023
Entrées		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
Légume		Concombres	Chou-fleur		
Féculent		Soupe de champignons	*		
Desserts		Poulet tikka masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	<b>Menu Kids</b> 	Poisson grillé à la tapenade
		Courgettes	Crudités		Haricots verts
		Riz complet	*		Quinoa
		Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Mousse au chocolat		*
		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

C 2 / S 19

Semaine du 8 mai au 12 mai 2023

	<b>LUNDI</b> 08/05/2023	<b>MARDI - FERIE</b> 09/05/2023	<b>MERCREDI</b> 10/05/2023	 <b>JEUDI</b> 11/05/2023	<b> VENDREDI</b> 12/05/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte		Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef		Salade du chef	Salade du chef	
	Maïs		Olives et féta	Concombres	Soupe de courgette
	*		Bouillon aux pâtes ABC	*	
<b>Protéine</b>	Couscous au poulet et jus tomaté		Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Cordon bleu falafel, cheddar et tomates confites, sauce aux champignons	Colombo de porc
<b>Légume</b>	Légumes couscous		Haricots beurre	Salade verte	Carottes
<b>Féculent</b>	Semoule		Grains de blé	Pâtes complètes	Riz blanc
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et compotée de fruits			*	Brochette de fruits frais au chocolat
	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

C 2 / S 20

**Semaine du 15 mai au 19 mai 2023**

	LUNDI 15/05/2023  	MARDI 16/05/2023	MERCREDI 17/05/2023	JEUDI - FERIE 18/05/2023	VENREDI 19/05/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte		<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef		
	Radis	Concombres	Chou-fleur		
	*	Potage de carotte	*		
<b>Protéine</b>	Galettes de légumes aux haricots rouges	Poisson au four	Veau au citron		Bouchée à la reine
<b>Légume</b>	Laitue	Brocolis	Haricots verts		Petits pois
<b>Féculent</b>	Quinoa	Semoule	Purée de patate douce		Frites
<b>Desserts</b>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	Yaourt à la cassonade		
	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




C 2 / S 21

Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

	<b>LUNDI</b> 22/05/2023	<b>MARDI</b> 23/05/2023	 <b>MERCREDI</b> 24/05/2023	<b>JEUDI</b> 25/05/2023	 <b> VENDREDI</b> 26/05/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Maïs	Carottes	Tomates	Concombres	
	*	Bouillon tomates aux vermicelles	*	Potage de brocoli et curry	
<b>Protéine</b>	Jeune bovin sauce au thym	Porc laqué	<i>"Compose ton wrap"</i>	Poisson blanc grillé sauce au pesto	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Tomates marinées au four	Champignons de Paris	(wrap, falafels de lentilles corail, crudités, fromage frais, sauce au yaourt)	Petits pois et carottes	
<b>Féculent</b>	Couscous	Riz basmati	*	Pâtes	
<b>Desserts</b>	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Blondie aux framboises et pépites de chocolat	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	

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 Pentecôte**  
**Semaine du 29 mai au 2 juin 2023**

C 2 / S 22

	<b>LUNDI - FERIE</b> 29/05/2023	<b>MARDI</b> 30/05/2023	<b>MERCREDI</b> 31/05/2023	 <b>JEUDI</b> 01/06/2023	<b> VENDREDI</b> 02/06/2023
<b>Entrées</b>		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Betterave	Mais	Asperges	Potage de carottes
		Potage de lentilles corail	*	*	
<b>Protéine</b>		Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Croque monsieur à la tomate Croque monsieur au fromage	Poisson au four
<b>Légume</b>		Haricots verts	Purée de céleri	(sauce au pesto à part)	Fondue de poireaux
<b>Féculent</b>		Grains de blé	Farfalles	*	Riz blanc
<b>Desserts</b>			Crème caramel	Plateau de fruits découpés	Smoothie 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

C 2 / S 23

## Semaine du 5 juin au 9 juin 2023

	LUNDI 05/06/2023	MARDI 06/06/2023	MERCREDI 07/06/2023	JEUDI 08/06/2023	VENDREDI 09/06/2023
<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	
	Concombres	Carottes	Chou-fleur	Maïs	
	Bouillon tomates aux pâtes ABC	Potage de pois cassés	*	*	
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle	Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Poulet rôti sauce tomate	Potée de haricots blancs
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	Duo de champignons et carottes
<b>Féculent</b>	Riz	*	*	Semoule couscous	Purée de pommes de terre
<b>Desserts</b>	*	*	Gâteau marbré	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe	Compote de fruits de saison faite maison (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

C 2 / S 24

Semaine du 12 juin au 16 juin 2023

	<b>LUNDI</b> 12/06/2023	 <b>MARDI</b> 13/06/2023 	<b>MERCREDI</b> 14/06/2023	<b>JEUDI</b> 15/06/2023	 <b> VENDREDI</b> 16/06/2023
<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	
	Pousses d'épinard	Concombres	Carottes	Radis	
	*	*	Soupe d'asperge	Velouté de poireaux et pommes de terre	
<b>Protéine</b>	Pilons de poulet rôtis	Gratin de légumes	Poisson pané au four	Veau sauce aux olives	<b>Menu Kids</b> 
<b>Légume</b>	Brocolis	*	Haricots mange tout	Carottes	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle	
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Petits suisses nature et cassonade	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

C 2 / S 25

## Semaine du 19 juin au 23 juin 2023

	 <b>LUNDI</b> 19/06/2023	<b>MARDI</b> 20/06/2023	<b>MERCREDI</b> 21/06/2023	<b>JEUDI</b> 22/06/2023	<b> VENDREDI - FERIE</b> 23/06/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Maïs	Haricots verts	Chou blanc et carotte	Concombres	
	*	Soupe d'épinards	Bouillon aux vermicelles	*	
<b>Protéine</b>	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	Jeune bovin au paprika	Porc sauce tomate	Filet de poisson sauce rémoulade légère	
<b>Légume</b>	*	Flan de carottes	Champignons	Salade verte	 Happy NATIONAL DAY!
<b>Féculent</b>	Riz basmati	Pâtes	Purée de pommes de terre	Boulgour	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc à la confiture d'abricots	*	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine	Banana bread aux pépites de chocolats	
	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

C 2 / S 26 

Semaine du 26 juin au 30 juin 2023

	<b>LUNDI</b> <i>Menu Luxembourgeois</i> <b>26/06/2023</b>	<b>MARDI</b> 27/06/2023	 <b>MERCREDI</b> 28/06/2023	<b>JEUDI</b> 29/06/2023	 <b> VENDREDI</b> 30/06/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates	Concombres	Chou-fleur	Carottes	
	*	Soupe de champignons	*	Soupe de lentilles corail	
<b>Protéine</b>	<i>Judd mat gaardebounen</i>	Poulet tikka masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Bœuf aux oignons	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	*	Courgettes	Crudités	Petits pois et carottes	
<b>Féculent</b>	<i>Pommes vapeur</i>	Riz complet	*	Gratin dauphinois	
<b>Desserts</b>	<i>Mummentaart</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Mousse au chocolat	Plateau de fruits découpés	
	<i>Corbeille de fruits frais</i>	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