



Vacances de Pâques

Semaine du 3 avril au 7 avril 2023

C 2 / S 14

	 LUNDI 03/04/2023	MARDI 04/04/2023	 MERCREDI 05/04/2023	 JEUDI 06/04/2023	 VENDREDI 07/04/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef	Salade verte Salade du chef Betterave Potage de lentilles	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Asperges Potage de carottes	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Menu Kids 	Poulet au jus Haricots verts Boulgour	Boeuf sauce brune Purée de céleri Pâtes tricolores	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella * *	Scampis sauce aigre-douce Wok de légumes Nouilles chinoises
Légume					
Féculent					
Desserts	Corbeille de fruits frais	Yaourt stacciatella maison Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Nid de Pâques  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 Pâques



Semaine du 10 avril au 14 avril 2023

C 2 / S 15

	LUNDI - FERIE 10/04/2023	MARDI 11/04/2023	 MERCREDI 12/04/2023	JEUDI 13/04/2023	 VENDREDI 14/04/2023
Entrées		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
Légume		Carottes	Chou-fleur	Maïs	
Féculent		Potage de pois cassés	*	*	*
Desserts		Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Dinde sauce normande	Lasagnes végétariennes au quorn
		*	Petits pois	Asperges	Salade verte
		*	*	Grains de blé	*
		*	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 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

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	 VENDREDI 21/04/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Pousses d'épinard *	Salade verte Salade du chef Concombres Soupe d'asperge	Salade verte Salade du chef Carottes *	Salade verte Salade du chef Radis Velouté de poireaux et pommes de terre	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Cannelloni ricotta épinards	Poisson pané au four	Veau sauce aux olives	Boulettes de bœuf à la liégeoise
Légume	Chou romanesco	Crudités	Haricots mange tout	Carottes	Brocolis
Féculent	Pommes de terre nature	*	Riz	Spätzle	Potatoes au four
Desserts	* Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Petits suisses nature et cassonade Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Pudding à la vanille 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

C 2 / S 17

Semaine du 24 avril au 28 avril 2023

	 LUNDI 24/04/2023	MARDI 25/04/2023	MERCREDI 26/04/2023	JEUDI 27/04/2023	 VENDREDI 28/04/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Haricots verts Soupe d'épinards	Salade verte Salade du chef Chou blanc et carotte *	Salade verte Salade du chef Concombres Bouillon aux vermicelles	
Protéine	Falafels sauce au fromage blanc	Bœuf au paprika	Porc sauce tomate	Saumon grillé	Menu Eco-responsable 
Légume	Navets au curry	Flan de légumes	Champignons	Salade verte	
Féculent	Pommes de terre rôties	Pâtes	Polenta	Pommes de terre grenaille à l'ail	
Desserts	Fromage blanc à la confiture d'abricots Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Corbeille de fruits frais	Banana bread aux pépites de chocolats 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

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
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Concombres	Chou-fleur		*
		Soupe de champignons	*		
Protéine		Poulet tikka masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Menu Kids 	Poisson grillé à la tapenade
Légume		Courgettes	Crudités		Haricots verts
Féculent		Riz complet	*		Quinoa
Desserts		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 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

C 2 / S 19

Semaine du 8 mai au 12 mai 2023

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

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	 VENDREDI 19/05/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Radis *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de carotte	Salade verte Salade du chef Haricots verts *		Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Wok de nouilles au pesto rouge et tofu	Poisson au four	Veau au citron		Bouchée à la reine
Légume	Légumes wok	Aubergines et poivrons grillés	Epinards		Petits pois
Féculent	*	Riz au curcuma	Purée de patate douce		Frites
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	Yaourt à la cassonade		Plateau de fruits découpés
	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



C 2 / S 21

Semaine du 22 mai au 26 mai 2023

	LUNDI 22/05/2023	MARDI 23/05/2023	 MERCREDI 24/05/2023	JEUDI 25/05/2023	 VENDREDI 26/05/2023
Entrées	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 tomate aux vermicelles	*	Potage de brocoli et curry	
Protéine	Bœuf sauce au thym	Porc laqué	"Compose ton wrap"	Poisson blanc grillé	Menu Eco-responsable 
Légume	Ratatouille	Champignons de Paris	(wrap, falafels, crudités, fromage frais)	Julienne de légumes	
Féculent	Couscous	Riz basmati	*	Grains de blé	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Blondie aux framboises et pépites de chocolat	Plateau de fruits découpés	Fromage blanc au miel	
	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 Pentecôte
Semaine du 29 mai au 2 juin 2023

C 2 / S 22

	LUNDI - FERIE 29/05/2023	MARDI 30/05/2023	MERCREDI 31/05/2023	 JEUDI 01/06/2023	 VENDREDI 02/06/2023
Entrées		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Betterave	Maïs	Asperges	
		Potage de lentilles	*	Potage de carottes	*
Protéine		Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella	Poisson au four
Légume		Haricots verts	Purée de céleri	*	Fondue de poireaux
Féculent		Boulgour	Pâtes tricolores	*	Riz au curcuma
Desserts		Crème caramel	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt straciatella fait maison
		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

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
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	
	Concombres	Carottes	Chou-fleur	Maïs	*
	*	Potage de pois cassés	*	Bouillon томaté aux pâtes ABC	
Protéine	Porc à la citronnelle	Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Dinde sauce normande	Burger végétarien
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	(pain burger, galette végétarienne, garnitures)
Féculent	Riz	*	*	Grains de blé	*
Desserts	*	*	Gâteau marbré	Fromage blanc aux fraises	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 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

C 2 / S 24

Semaine du 12 juin au 16 juin 2023

	 LUNDI 12/06/2023	 MARDI 13/06/2023	MERCREDI 14/06/2023	JEUDI 15/06/2023	 VENDREDI 16/06/2023
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	
	Concombres	Pousses d'épinard	Carottes	Radis	
	*	Velouté de poireaux	*	Soupe d'asperge	
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Falafels	Poisson au four sauce aux câpres	Veau sauce aux olives	Menu Kids 
Légume	Chou romanesco	Artichauts	Haricots mange tout	Carottes	
Féculent	Pâtes complètes	Gratin Dauphinois	Riz	Spätzle	
Desserts	*	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 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

C 2 / S 25

Semaine du 19 juin au 23 juin 2023

	 LUNDI 19/06/2023	MARDI 20/06/2023	MERCREDI 21/06/2023	JEUDI 22/06/2023	 VENDREDI - FERIE 23/06/2023
Entrées	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	
Protéine	Pizza végétarienne	Bœuf au paprika	Porc sauce tomate	Saumon grillé	
Légume	Crudités	Flan de légumes	Champignons	Salade verte	
Féculent	*	Pâtes	Polenta	Pommes duchesse	
Desserts	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 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

C 2 / S 26 

Semaine du 26 juin au 30 juin 2023

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