

 **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 lentilles	*	*	
<b>Protéine</b>	<b>Menu Kids</b>	Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella	Scampis sauce aigre-douce
<b>Légume</b>		Haricots verts	Purée de céleri	*	Wok de légumes
<b>Féculent</b>		Boulgour	Pâtes tricolores	*	Nouilles chinoises
<b>Desserts</b>		Yaourt stacciatella maison	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	<b>Nid de Pâques</b> 
	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 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
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Carottes	Chou-fleur	Maïs	*
		Potage de pois cassés	*	*	
Protéine		Tagliatelles au saumon fumé et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Poulet sauce normande	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes
Légume		*	Petits pois	Epinards	*
Féculent		*	*	Grains de blé	*
Desserts		*	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-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 verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	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	
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Galette de légumes	Poisson pané au four	Veau sauce aux champignons	Boulettes de bœuf sauce tomate
Légume	Chou romanesco	*	Haricots verts	Carottes	Brocolis
Féculent	Pâtes complètes	Pommes de terre nature	Riz	Spätzle	Potatoes au four
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Fromage blanc 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**

	LUNDI 24/04/2023 	MARDI 25/04/2023	MERCREDI 26/04/2023	JEUDI 27/04/2023	VENDREDI 28/04/2023 
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Mais	Haricots verts	Chou blanc et carotte	Concombres	
	*	Soupe d'épinards	Bouillon aux vermicelles	*	
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	Jeune bovin au paprika	Porc sauce tomate	Parmentier de poisson	<b>Menu Eco-responsable</b> 
Légume	*	Flan de légumes	Fenouil	Salade verte	
Féculent	Riz basmati	Pâtes	Polenta	*	
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 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**

	<b>LUNDI - FERIE</b> 01/05/2023	<b>MARDI</b> 02/05/2023	 <b>MERCREDI</b> 03/05/2023	 <b>JEUDI</b> 04/05/2023	<b> VENDREDI</b> 05/05/2023
<b>Entrées</b>		Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
		Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Concombres	Chou-fleur		*
		Soupe de champignons	*		
<b>Protéine</b>		Poulet tikka masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	<b>Menu Kids</b> 	Poisson grillé à la tapenade
<b>Légume</b>		Courgettes	Crudités		Haricots verts
<b>Féculent</b>		Riz complet	*		Quinoa
<b>Desserts</b>		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 du chef Maïs *		Salade verte Salade du chef Olives et féta Bouillon aux pâtes ABC	Salade verte Salade du chef Concombres *	Buffet du chef : crudités et salade Soupe de courgette
<b>Protéine</b>	Couscous au poulet		Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Cordon bleu falafel, gouda et tomates confites	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 Corbeille de fruits frais		* Corbeille de fruits frais	Plateau 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 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	VENDREDI 19/05/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte		Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef		
	Radis	Concombres	Haricots verts		
	*	Potage de carotte	*		
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges	Poisson au four	Tajine de veau au citron		Bouchée à la reine
Légume	Laitue	Fondue de poireaux	Légumes tajine		Petits pois
Féculent	Quinoa	Riz au curcuma	Patate douce		Frites
Desserts	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

	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	
	Mais	Carottes	Tomates	Concombres	
	*	Bouillon tomate aux vermicelles	*	Potage de brocoli et curry	
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Porc laqué	"Compose ton wrap"	Poisson blanc grillé	<b>Menu Eco-responsable</b> 
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 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	*	*	
<b>Protéine</b>		Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Panini tomate, pesto et mozzarella	Poisson au four
<b>Légume</b>		Haricots verts	Purée de céleri	*	Fondue de poireaux
<b>Féculent</b>		Boulgour	Pâtes tricolores	*	Riz au curcuma
<b>Desserts</b>		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 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	Pavé de saumon aux herbes	Frittata aux pommes de terre et oignons	Poulet sauce normande	Pain naan aux lentilles
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques	Brocolis	Petits pois	Courgettes	Parmentier de légumes
<b>Féculent</b>	Riz	Tagliatelles	*	Grains de blé	*
<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

	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	
	Pousses d'épinard	Concombres	Carottes	Radis	
	*	*	Soupe d'asperge	Velouté de poireaux et pommes de terre	
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Gnocchi sauce napolitaine	Poisson pané au four	Veau sauce à la sauge	<b>Menu Kids</b> 
Légume	Chou romanesco	Salade verte	Haricots mange tout	Carottes	
Féculent	Pâtes complètes	*	Riz	Spätzle	
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt aux fruits de saison	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**

	LUNDI 19/06/2023	MARDI 20/06/2023	MERCREDI 21/06/2023	JEUDI 22/06/2023	VENDREDI - FERIE 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>	Tourte de pommes de terre	Jeune bovin au paprika	Ribs de porc	Filet de poisson blanc sauce citron	 <i>Happy</i> NATIONAL DAY!
<b>Légume</b>	Salade verte	Flan de légumes	Tomate au four	Salade verte	
<b>Féculent</b>	*	Pâtes	Polenta	Purée de pommes de terre	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc à la confiture d'abricots	*	Crumble fraises-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



Semaine du 26 juin au 30 juin 2023

	<b>LUNDI</b> <i>Menu Luxembourgeois</i> 26/06/2023	<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>	Kniddelen mat speck	Poulet sauce aigre-douce	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Bœuf aux oignons	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Salade verte	Poêlée de légumes	Crudités	Petits pois et carottes	
<b>Féculent</b>	*	Riz basmati	*	Gratin dauphinois	
<b>Desserts</b>	Tarte à la rhubarbe	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 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