



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 verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
		Betterave	Maïs	Asperges	
		Potage de lentilles	*	*	
Protéine	Menu Kids	Poulet au jus	Boeuf sauce brune	Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella	Scampis sauce aigre-douce
Légume		Haricots verts	Purée de carottes	*	Wok de légumes
Féculent		Boulgour	Pâtes tricolores	*	Nouilles chinoises
Desserts		Yaourt stacciatella maison	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	<i>Nid de Pâques</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 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 et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Dinde sauce normande	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes
		*	Petits pois	Chou romanesco	*
		*	*	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 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	Gratin de légumes	Poisson pané au four	Veau sauce aux olives	Boulettes de bœuf à la liégeoise
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)	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 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 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	Spaghetti sauce bolognaise au quorn	Bœuf au paprika	Porc sauce tomate	Parmentier de poisson	Menu Eco-responsable 
Légume	Salade du Chef	Flan de légumes	Champignons	Salade verte	
Féculent	*	Riz blanc	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 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 au pesto
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 féta Soupe de légumes	Salade verte Salade du chef Concombres *	Buffet du chef : crudités et salade Soupe de courgette
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 verte	Salade verte		Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef		
	Radis	Concombres	Haricots verts		Potage de légumes de saison
	*	Potage de carotte	*		
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges	Poisson au four	Veau au citron		Bouchée à la reine
Légume	Laitue	Fondue de poireaux	Chou-fleur		Petits pois
Féculent	Quinoa	Riz au curcuma	Purée de 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 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" (wrap, falafels de lentilles corail, crudités, fromage frais)	Poisson blanc grillé	Menu Eco-responsable 
Légume	Ratatouille	Champignons de Paris		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	Mais	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 carottes	*	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	
	Bouillon tomates aux pâtes ABC	Potage de pois cassés	*	*	
Protéine	Porc à la citronnelle	Tagliatelles au saumon et brocolis	Frittata aux pommes de terre et oignons	Dinde sauce normande	Parmentier de quorn et carottes
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	*
Féculent	Riz	*	*	Grains de blé	*
Desserts	*	*	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 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	
	Pousses d'épinard	Concombres	Carottes	Radis	
	*	*	Soupe d'asperge	Velouté de poireaux et pommes de terre	
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Gratin de légumes	Poisson pané au four	Veau sauce aux olives	Menu Kids 
Légume	Chou romanesco	*	Haricots verts	Carottes	
Féculent	Pâtes complètes	Pommes de terre nature	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 schmacht 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	Omelette	Bœuf au paprika	Porc sauce tomate	Parmentier de poisson	
Légume	Ratatouille	Flan de légumes	Champignons	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 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



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 du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef Concombres Soupe de champignons	Salade verte Salade du chef Olives *	Salade verte Salade du chef Carottes 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 Corbeille de fruits frais	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Mousse au chocolat 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