









C 3 / S 27

Semaine du 3 juillet au 7 juillet 2023

	LUNDI 03/07/2023	 MARDI 04/07/2023 	MERCREDI 05/07/2023	 JEUDI 06/07/2023	 VENDREDI 07/07/2023 
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 mozzarella	Concombres	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	Cordon bleu de volaille	Cake aux olives	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Couscous végétarien aux pois chiches	Menu Kids 
Légume	Petits pois	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	
Féculent	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Semoule	
Desserts	*	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	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 28

Semaine du 10 juillet au 14 juillet 2023

	 LUNDI 10/07/2023	MARDI 11/07/2023	MERCREDI 12/07/2023	 JEUDI 13/07/2023 	 VENDREDI 14/07/2023 
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	Concombres	Haricots verts	Carottes	
	*	Potage du jour	*	*	
Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki	Jeune bovin façon osso bucco	Poisson à l'ail et au persil	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Bouchée à la reine
Légume	Crudités	Aubergines	Tomates confites	Salade verte	Crudités
Féculent	Purée de patate douce	Tagliatelles	Risotto	*	Frites
Desserts	Pastèque	*	Yaourt à la cassonade	Plateau de fruits découpés	Glace 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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

 Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

 Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 29




**BONNES
vacances!**

Semaine du 17 juillet au 21 juillet 2023



	LUNDI 17/07/2023 	MARDI 18/07/2023 	 MERCREDI 19/07/2023	JEUDI 20/07/2023	 VENDREDI 21/07/2023
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	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Porc mariné	"Compose ton burger" (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	Poisson blanc grillé	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin, parmesan râpé
Légume	Tian de légumes	Haricots verts	*	Julienne de légumes	Salade verte
Féculent	Pâtes	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc	*	Grains de blé	*
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison	Fraises	*	Fromage blanc à la compotée d'abricot
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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








**BONNES
vacances!**




Semaine du 24 juillet au 28 juillet 2023

C 3 / S 30

	LUNDI 24/07/2023 	MARDI 25/07/2023	MERCREDI 26/07/2023	JEUDI 27/07/2023 	 VENDREDI 28/07/2023  
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Carottes	Caviar d'aubergine	Fenouil	Poivrons	
	*	Potage du jour	*	*	
Protéine	Saucisse Bio au curry	Poulet au jus	Paëlla aux fruits de mer	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé	Menu Eco-responsable 
Légume	Salade verte	Champignons de Paris	*	Crudités	
Féculent	Pommes rôties au four	Boulgour	*	*	
Desserts	*	Yaourt straciatella fait maison	Smoothie de fruits (sans sucre ajouté)	Crème chocolat faite 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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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



**BONNES
vacances!**



C 3 / S 31

Semaine du 31 juillet au 4 août 2023

	LUNDI 31/07/2023	MARDI 01/08/2023	MERCREDI 02/08/2023	JEUDI 03/08/2023	 VENDREDI 04/08/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Concombres *	Salade verte Salade du chef Carottes Potage du jour	Salade verte Salade du chef Olive féta *	Salade verte Salade du chef	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Porc à la citronnelle	Pêches au thon	Omelette à la ciboulette	Menu Kids 	Crêpes indiennes aux lentilles corail, farcies aux petits légumes *
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois		Patate douce
Féculent	Riz	Salade de pâtes	Pommes de terres rissolées		Comptote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
Desserts	*	*	Fromage blanc à la compotée de pêche		Corbeille de fruits frais
	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



L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech



Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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








**BONNES
vacances!**




Semaine du 7 août au 11 août 2023

C 3 / S 32

	LUNDI 07/08/2023	 MARDI 08/08/2023	MERCREDI 09/08/2023	JEUDI 10/08/2023 	 VENDREDI 11/08/2023 
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	
	Pastèque féta	Concombres	Tomates	Radis	
	*	*	Potage du jour	Potage du jour	
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Lasagnes ricotta épinards	Poisson pané au four	Jeune bovin sauce aux olives	Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate
Légume	Tomate au four	Salade verte	Haricots mange tout	Carottes	*
Féculent	Pommes de terre nature	*	Riz	Spätzle	Pommes de terre grenaille
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Banane rôtie	Sorbet	Fromage blanc nature et cassonade
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 33



**BONNES
vacances!**

Semaine du 14 août au 18 août 2023



	 LUNDI 14/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	MARDI - FÉRIÉ 15/08/2023	 MERCREDI 16/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	JEUDI 17/08/2023	 VENDREDI 18/08/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *		Salade verte Salade du chef Chou blanc et carotte Potage du jour	Salade verte Salade du chef Concombres *	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Socca aux légumes grillés et patate douce	 <i>Assumption Of Mary</i>	Porc à la sauge	Terrine de poisson sauce ketchup maison	Focaccia à la tomate, mozzarella et herbes de Provinces
Légume	*		Champignons	Salade verte	Salade de concombres
Féculent	*		Polenta	Salade de pommes de terre	*
Desserts	Fromage blanc à la confiture de cerises Corbeille de fruits frais		Soupe de fraises Corbeille de fruits frais	Clafoutis abricot fait maison Corbeille de fruits frais	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade



L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech



Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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











**BONNES
vacances!**




C 3 / S 34

Semaine du 21 août au 25 août 2023

	LUNDI 21/08/2023 	MARDI 22/08/2023	 MERCREDI 23/08/2023 	JEUDI 24/08/2023	 VENDREDI 25/08/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates au basilic	Concombres	Champignons	Carottes	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	Jeune bovin aux oignons	Poulet basquaise	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella	Poisson grillé à la tapenade	Menu Eco-responsable 
Légume	Petits pois et carottes	Courgettes	*	Haricots verts	
Féculent	Gratin de pommes de terre	Riz complet	*	Pâtes	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Mousse framboise faite maison et copeaux de chocolat blanc	*	
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 35




**BONNES
vacances!**


Semaine du 28 août au 1 septembre 2023



	LUNDI 28/08/2023	 MARDI 29/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	MERCREDI 30/08/2023	 JEUDI 31/08/2023	 VENDREDI 01/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>
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 mozzarella	Concombres	
	*	*	Potage du jour	*	
Protéine	Escalope de volaille	Quiche aux poireaux	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Couscous végétarien aux pois chiches	Effiloché de porc sauce barbecue maison
Légume	Epinards	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	Carottes
Féculent	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Semoule	Pommes rôties au four
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits	Brochette de fruits frais au chocolat	*	*	Tarte aux quetsches faite maison
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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





**BONNES
vacances!**


C 3 / S 36




Semaine du 4 septembre au 8 septembre 2023



	 LUNDI 04/09/2023	MARDI 05/09/2023	MERCREDI 06/09/2023 	 JEUDI 07/09/2023 	 VENDREDI 08/09/2023
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	Concombres	Haricots verts	Carottes	
	*	Potage du jour	*	*	
Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki	Tomates - crevettes	Escalopes de jeune bovin Parmigiana	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Emincé de volaille au curry
Légume	Légumes à la provençale	*	Carottes	Salade verte	Petits pois
Féculent	Purée de patate douce	Tagliatelles	Frites	*	Riz
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	Yaourt à la cassonade	Glace vanille	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 37


Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023



	LUNDI 11/09/2023 	MARDI 12/09/2023 	 MERCREDI 13/09/2023	JEUDI 14/09/2023	 VENDREDI 15/09/2023
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	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Ragout de porc à l'aigre douce	"Compose ton wrap"	Tajine de poisson	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé
Légume	Tian de légumes	Champignons	(wrap, protéines de soja, crudités, fromage râpé)	Julienne de légumes	Crudités
Féculent	Riz basmati	Pommes de terre rôties	*	Grains de blé	*
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	Fromage blanc à la compotée de mirabelle	*	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

 Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

 Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 38

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

	 LUNDI 18/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	MARDI 19/09/2023	 MERCREDI 20/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	 JEUDI 21/09/2023	 VENDREDI 22/09/2023
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	
		Caviar d'aubergine	Fenouil	Poivrons	
		Potage du jour	*	*	
Protéine	Menu Kids	Jeune bovin sauce brune	Poisson au four	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin	Paëlla espagnole
Légume		Courgettes	Haricots verts	Salade verte	*
Féculent		Pâtes	Boulgour	*	*
Desserts		Plateau de fruits découpés	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Sobao pasiego
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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 3 / S 39

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

	 LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	 MERCREDI 27/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	JEUDI 28/09/2023	 VENDREDI 29/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Concombres	Carottes	Olive féta	Maïs	
	Potage du jour	Potage du jour	*	*	
Protéine	Risotto asiatique à la protéine de soja	Tomates au thon	Omelette au fromage	Brochette de poulet	Menu Eco-responsable 
Légume	Poêlée de petits légumes	*	Petits pois	Piperade	
Féculent	*	Salade de pâtes	Pommes de terre rôties	Grain de blé	
Desserts	*	*	Gâteau au yaourt fait maison	Fromage blanc à la compotée de pêche	
	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 

L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacao, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits D'fair Mëllech 

Tous les plats portants  sont élaborés à base de produits luxembourgeois selon la convention "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