

C 3 / S 27

**Semaine du 3 juillet au 7 juillet 2023**

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

	 <b>LUNDI</b> 10/07/2023	<b>MARDI</b> 11/07/2023	<b>MERCREDI</b> 12/07/2023	 <b>JEUDI</b> 13/07/2023 	<b> VENDREDI</b> 14/07/2023 
<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	
	Radis	Concombres	Haricots verts	Carottes	
	*	Potage du jour	*	*	
<b>Protéine</b>	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
<b>Légume</b>	Crudités	Aubergines	Tomates confites	Salade verte	Crudités
<b>Féculent</b>	Purée de patate douce	Tagliatelles	Risotto	*	Frites
<b>Desserts</b>	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



	<b>LUNDI</b> 17/07/2023 	<b>MARDI</b> 18/07/2023 	 <b>MERCREDI</b> 19/07/2023	<b>JEUDI</b> 20/07/2023	 <b> VENDREDI</b> 21/07/2023
<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	
	Maïs	Carottes	Tomates	Concombres	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
<b>Protéine</b>	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
<b>Légume</b>	Tian de légumes	Haricots verts	*	Julienne de légumes	Salade verte
<b>Féculent</b>	Pâtes	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc	*	Grains de blé	*
<b>Desserts</b>	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

	<b>LUNDI</b> 24/07/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>MARDI</b> 25/07/2023	<b>MERCREDI</b> 26/07/2023	<b>JEUDI</b> 27/07/2023 	<b> VENDREDI</b> 28/07/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>
<b>Entrées</b>	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	*	*	
<b>Protéine</b>	Saucisse Bio au curry	Poulet au jus	Paëlla aux fruits de mer	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Salade verte	Champignons de Paris	*	Crudités	
<b>Féculent</b>	Pommes rôties au four	Boulgour	*	*	
<b>Desserts</b>	*	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

	<b>LUNDI</b> 31/07/2023	<b>MARDI</b> 01/08/2023	<b>MERCREDI</b> 02/08/2023	<b>JEUDI</b> 03/08/2023	<b> VENDREDI</b> 04/08/2023
<b>Entrées</b>	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 *
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle	Pêches au thon	Omelette à la ciboulette	<b>Menu Kids</b> 	Crêpes indiennes aux lentilles corail, farcies aux petits légumes *
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois		Patate douce
<b>Féculent</b>	Riz	Salade de pâtes	Pommes de terres rissolées		Compte de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
<b>Desserts</b>	* Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Fromage blanc à la compotée de pêche 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

	<b>LUNDI</b> 07/08/2023	 <b>MARDI</b> 08/08/2023	<b>MERCREDI</b> 09/08/2023	<b>JEUDI</b> 10/08/2023 	 <b> VENDREDI</b> 11/08/2023 
<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	
	Pastèque féta	Concombres	Tomates	Radis	
	*	*	Potage du jour	Potage du jour	
<b>Protéine</b>	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
<b>Légume</b>	Tomate au four	Salade verte	Haricots mange tout	Carottes	*
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature	*	Riz	Spätzle	Pommes de terre grenaille
<b>Desserts</b>	*	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



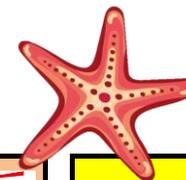
Menu Kids

C 3 / S 33



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 14 août au 18 août 2023



	 <b>LUNDI</b> 14/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>MARDI - FÉRIÉ</b> 15/08/2023	 <b>MERCREDI</b> 16/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>JEUDI</b> 17/08/2023	 <b> VENDREDI</b> 18/08/2023
<b>Entrées</b>	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 *
<b>Protéine</b>	Socca aux légumes grillés et patate douce	 <i>Assumption Of Mary</i>	Porc à la sauge Champignons Polenta	Terrine de poisson sauce ketchup maison Salade verte Salade de pommes de terre	Focaccia à la tomate, mozzarella et herbes de Provinces Salade de concombres *
<b>Légume</b>	*				
<b>Féculent</b>	*				
<b>Desserts</b>	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

	<b>LUNDI</b> 21/08/2023 	<b>MARDI</b> 22/08/2023	 <b>MERCREDI</b> 23/08/2023 	<b>JEUDI</b> 24/08/2023	 <b> VENDREDI</b> 25/08/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates au basilic	Concombres	Champignons	Carottes	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
<b>Protéine</b>	Jeune bovin aux oignons	Poulet basquaise	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella	Poisson grillé à la tapenade	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes	Courgettes	*	Haricots verts	
<b>Féculent</b>	Gratin de pommes de terre	Riz complet	*	Pâtes	
<b>Desserts</b>	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



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



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

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



	<b>LUNDI</b> 11/09/2023 	<b>MARDI</b> 12/09/2023 	 <b>MERCREDI</b> 13/09/2023	<b>JEUDI</b> 14/09/2023	 <b> VENDREDI</b> 15/09/2023
<b>Entrées</b>	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	
<b>Protéine</b>	Jeune bovin sauce au thym	Ragout de porc à l'aigre douce	"Compose ton wrap"	Tajine de poisson	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé
<b>Légume</b>	Tian de légumes	Champignons	(wrap, protéines de soja, crudités, fromage râpé)	Julienne de légumes	Crudités
<b>Féculent</b>	Riz basmati	Pommes de terre rôties	*	Grains de blé	*
<b>Desserts</b>	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**

	 <b>LUNDI</b> 18/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>MARDI</b> 19/09/2023	 <b>MERCREDI</b> 20/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	 <b>JEUDI</b> 21/09/2023	<b> VENDREDI</b> 22/09/2023
<b>Entrées</b>	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	Soupe espagnole aux pois chiches et pommes de terre
		Potage du jour	*	*	
<b>Protéine</b>	<b>Menu Kids</b> 	Jeune bovin sauce brune	Poisson au four	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin	Paëlla espagnole
<b>Légume</b>		Courgettes	Haricots verts	Salade verte	*
<b>Féculent</b>		Pâtes	Boulgour	*	*
<b>Desserts</b>			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	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**

	 <b>LUNDI</b> 25/09/2023	<b>MARDI</b> 26/09/2023	 <b>MERCREDI</b> 27/09/2023 	<b>JEUDI</b> 28/09/2023	 <b> VENDREDI</b> 29/09/2023 
<b>Entrées</b>	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	*	*	
<b>Protéine</b>	Risotto asiatique à la protéine de soja	Tomates au thon	Omelette au fromage	Brochette de poulet	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Poêlée de petits légumes	*	Petits pois	Piperade	
<b>Féculent</b>	*	Salade de pâtes	Pommes de terre rôties	Grain de blé	
<b>Desserts</b>	*	*	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