CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

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	Gyros de volaille, sauce tzatziki	Cake aux olives, sauce fromage blanc	Saumon grillé	Falafels	Menu Kids
Légume	Crudités	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	
Féculent	Pain pita	*	Grains de blé	Semoule	
Desserts	*	Brochette de fruits frais et chocolat	*	Fromage blanc et compotée de fruits	
	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

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	
	Betterave	Concombres	Haricots verts	Carottes	
	*	Potage du jour	*	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	Laitue	Aubergines	Tomates confites	Salade verte	Crudités
Féculent	Purée de pommes de terre	Tagliatelles	Risotto	*	Riz
Desserts	Fruits découpés	*	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

BONNES vacances!

C 3 / S 29

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	*
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Ribs de porc marinés	"Compose ton burger"	Poisson blanc grillé	Gnocchis au pesto rouge et vert, pignons de pin, parmesan râpé
Légume	Brocoli	Haricots verts	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	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	Plateau de fruits découpés	*	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

BONNES vacances!

C 3 / S 30

Semaine du 24 juillet au 28 juillet 2023

	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	Currywurst	Poulet au jus	Fruits de mer, sauce tomate crème	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé	Menu Eco-responsable
Légume	Salade verte	Champignons de Paris	Petits pois	Crudités	
Féculent	Frites	Boulgour	Riz	*	
Desserts	*	Smoothie de fruits (sans sucre ajouté)	Yaourt straciatella fait maison	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT

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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

C 3 / S 31

BONNES vacances!

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 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	Olive féta		
	Potage du jour	Potage du jour	*		*
Protéine	Porc grillé	Salade de thon	Omelette	Menu Kids	Crêpes indiennes aux lentilles corail
Légume	Haricots beurre	Crudités	Petits pois		Caviar d'aubergines
Féculent	Riz	Salade de pâtes	Pommes de terre rissolées		Patate douce
Desserts	*	*	Fromage blanc à la compotée de pêche		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
L'huile d'olive, le riz, le chocolat, le cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

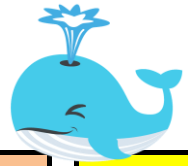
Menu végétarien — Menu 100% Bio — Menu Eco-responsable — Menu Kids

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

BONNES vacances!



C 3 / S 32

Semaine du 7 août au 11 août 2023

	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
Protéine	Pilons de poulet rôtis	Tortellini ricotta épinards, sauce tomate	Poisson pané au four, citron	Jeune bovin sauce aux olives	Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate
Légume	Courgettes	Salade verte	Petits pois	Carottes	*
Féculent	Pommes de terre nature	*	Riz	Spätzle	Pommes grenaille
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

C 3 / S 33

BONNES vacances!

Semaine du 14 août au 18 août 2023

	LUNDI - FERMÉ 14/08/2023	MARDI - FÉRIÉ 15/08/2023	MERCREDI - FERMÉ 16/08/2023	JEUDI - FERMÉ 17/08/2023	VENDREDI - FERMÉ 18/08/2023
Entrées					
Protéine Légume Féculent					
Desserts					

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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

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	
Protéine	Jeune bovin aux oignons	Poulet basquaise	Panini tomate, pesto et mozzarella	Poisson grillé à la tapenade	Menu Eco-responsable
Légume	Carottes	Courgettes	*	Haricots verts	
Féculent	Pommes de terre nature	Riz complet	*	Quinoa	
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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

BONNES vacances!

C 3 / S 35

Semaine du 28 août au 1 septembre 2023

	LUNDI 28/08/2023	MARDI 29/08/2023	MERCREDI 30/08/2023	JEUDI 31/08/2023	VENDREDI 01/09/2023
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 mozzarella	Concombres	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	*
Protéine	Cordon bleu de volaille	Cake aux olives, sauce fromage blanc	Saumon grillé	Chili sin carne aux haricots rouges	Effiloché de porc sauce barbecue maison
Légume	Petits pois	Salade verte	Haricots beurre	*	Carottes
Féculent	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Riz	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

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	
	Betterave	Concombres	Haricots verts	Carottes	
	Potage du jour	Potage du jour	*	*	*
Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Jeune bovin façon osso bucco	Poisson à l'ail et au persil	Bouchée à la reine
Légume	Laitue	Salade verte	Aubergines	Tomates confites	Salade verte
Féculent	Purée de pommes de terre	*	Frites	Tagliatelles	Riz
Desserts	Fruits découpés	Glace vanille	Yaourt à la 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

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

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT

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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

C 3 / S 37

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

C'EST LA RENTREE

	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	*
Protéine	Jeune bovin sauce au thym	Ribs de porc marinés	"Compose ton burger"	Poisson blanc grillé	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé
Légume	Poivrons	Champignons de Paris	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	Julienne de légumes	Crudités
Féculent	Riz basmati	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc	*	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

C 3 / S 38

Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023

	LUNDI 18/09/2023	MARDI 19/09/2023	MERCREDI 20/09/2023	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	*	*	Soupe espagnole aux pois chiches et pommes de terre
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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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

CR Services
Restauration & Services aux collectivités

Menus Maisons Relais des Enfants
du 03 juillet au 29 septembre 2023

Gesond iessen Méi bewegen

C 3 / S 39

Semaine du 25 septembre au 29 septembre 2023

	LUNDI 25/09/2023	MARDI 26/09/2023	MERCREDI 27/09/2023	JEUDI 28/09/2023	VENDREDI 29/09/2023
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	Tofu fumé	Wrap au thon (wrap, thon, sauce cocktail)	Omelette à la ciboulette	Dinde	Menu Eco-responsable
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	Crudités	Petits pois	Piperade	
Féculent	Riz	*	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 cacaco, le quinoa et le tofu sont BIO
Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT
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