

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 verts	Légumes couscous	
Féculent	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Semoule	
Desserts	*	Fromage blanc et compotée de fruits	*	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-responsable



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 	VENREDI 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	*	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 au four	Salade verte	Crudités
Féculent	Patate douce au four	Tagliatelles	Risotto	*	Frites
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	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 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	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 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 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	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé	Poulet au jus	Paëlla aux fruits de mer	Saucisse Bio au curry	Menu Eco-responsable 
Légume	Crudités	Champignons de Paris	*	Salade verte	
Féculent	*	Boulgour	*	Pommes rôties au four	
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!**



Semaine du 31 juillet au 4 août 2023

C 3 / S 31

	LUNDI - FERMÉ 31/07/2023	MARDI - FERMÉ 01/08/2023	MERCREDI - FERMÉ 02/08/2023	JEUDI - FERMÉ 03/08/2023	VENDREDI - FERMÉ 04/08/2023
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 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 - FERMÉ 07/08/2023	MARDI - FERMÉ 08/08/2023	MERCREDI - FERMÉ 09/08/2023	JEUDI - FERMÉ 10/08/2023	VENDREDI - FERMÉ 11/08/2023
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 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

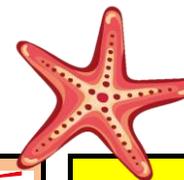


C 3 / S 33



**BONNES
vacances!**

Semaine du 14 août au 18 août 2023



	LUNDI - FERMÉ 14/08/2023	MARDI - FÉRIÉ 15/08/2023	MERCREDI 16/08/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	JEUDI 17/08/2023	VENREDI 18/08/2023 
Entrées			Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
			Salade du chef	Salade du chef	
			Chou blanc et carotte	Concombres	
			Potage du jour	*	*
Protéine		 <i>Assumption Of Mary</i>	Porc à la sauge	Saumon en Bellevue	Tarte à la tomate et herbes de Provence
Légume			Champignons	Salade verte	Salade de concombres
Féculent			Polenta	Salade de pommes de terre	*
			Soupe de fraises	Clafoutis abricot fait maison	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)
Desserts			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 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	Pommes de terre boulangères	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 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	Cordon bleu de volaille	Quiche provençale	Saumon	Couscous végétarien aux pois chiches	Effiloché de porc sauce barbecue maison
Légume	Petits pois	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	Carottes
Féculent	Pâtes complètes	*	Riz	Semoule	Galettes de pommes de terre
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits	Plateau 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 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	MERCREDI 06/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	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	Potage du jour	*	*	
Protéine	Escalope de haricots rouges	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Jeune bovin façon osso bucco	Poisson	Bouchée à la reine
Légume	Laitue	Salade verte	Aubergines	Courgettes	Petits pois
Féculent	Patate douce au four	*	Frites	Tagliatelles	Riz
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	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 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	Porc mariné	"Compose ton burger" (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	Poisson blanc grillé	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé
Légume	Brocolis	Champignons de Paris	*	Julienne de légumes	Crudités
Féculent	Couscous	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 fruits	*	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 	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	
Protéine	Menu Kids 	Caviar d'aubergine	Fenouil	Poivrons	Soupe espagnole aux pois chiches et pommes de terre
		Potage du jour	*	*	
Légume		Jeune bovin sauce brune	Poisson au four	Gnocchis, sauce napolitaine, fromage râpé	Paëlla espagnole
Féculent		Courgettes	Haricots verts	Salade verte	*
Desserts	Corbeille de fruits frais	Pâtes	Boulgour	*	*
		*	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

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	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	Pâtes au thon	Omelette	Sauté de poulet	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 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