





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	Omelette 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	Gnocchis	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 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

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>	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 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





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	Ribs de porc marinés	"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>	Ratatouille	Haricots verts	*	Julienne de légumes	Salade verte
<b>Féculent</b>	Pâtes	Pommes de terre grenaille 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	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 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








**BONNES  
vacances!**



Semaine du 24 juillet au 28 juillet 2023

C 3 / S 30

	<b>LUNDI</b> 24/07/2023 	<b>MARDI</b> 25/07/2023	<b>MERCREDI</b> 26/07/2023	 <b>JEUDI</b> 27/07/2023	 <b> VENDREDI</b> 28/07/2023 
<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>	Currywurst	Poulet au jus	Paëlla aux fruits de mer	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé	<b>Menu Eco-responsible</b> 
<b>Légume</b>	Salade verte	Champignons de Paris	*	Crudités	
<b>Féculent</b>	Pommes rôties au four	Boullgour	*	*	
<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 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-responsible



Menu Kids

C 3 / S 31

**BONNES  
vacances!**  
Semaine du 31 juillet au 4 août 2023

	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 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

C 3 / S 32



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 7 août au 11 août 2023



	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		Salade verte			
		Salade du chef			
		Concombres			
Protéine		Tortellini ricotta épinards			
Légume		Salade verte			
Féculent					
Desserts		Smoothie 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 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







**BONNES  
vacances!**



Semaine du 14 août au 18 août 2023

C 3 / S 33

	 <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	Poisson sauce tomate Salade verte Purée de pommes de terre	Pizza Margherita 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 à la menthe 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 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











**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	Panini tomate, pesto et mozzarella	Poisson grillé à la tapenade	<b>Menu Eco-responsible</b> 
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes	Courgettes	*	Haricots verts	
<b>Féculent</b>	Pommes de terre boulangères	Semoule de blé	*	Riz complet	
<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 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-responsible



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 	<b>MERCREDI</b> 30/08/2023	<b>JEUDI</b> 31/08/2023 	<b> VENDREDI</b> 01/09/2023 
<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	
	Maïs	Carottes	Tomates mozzarella	Concombres	
	*	*	Potage du jour	*	
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille	Omelette aux olives	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Couscous végétarien aux pois chiches	Effiloché de porc sauce barbecue maison
<b>Légume</b>	Petits pois	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	Carottes
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	Gnocchis	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 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



C 3 / S 36



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 4 septembre au 8 septembre 2023



	 <b>LUNDI</b> 04/09/2023	 <b>MARDI</b> 05/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>MERCREDI</b> 06/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>JEUDI</b> 07/09/2023	<b> VENDREDI</b> 08/09/2023
<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	
	Radis	Concombres	Haricots verts	Carottes	Potage du jour
	*	Potage du jour	*	*	
<b>Protéine</b>	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
<b>Légume</b>	Crudités	Salade verte	Aubergines	Tomates confites	Petits pois
<b>Féculent</b>	Purée de patate douce	*	Frites	Tagliatelles	Riz
<b>Desserts</b>	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 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-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	<b>Buffet du chef :</b> 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	Ribs de porc marinés	"Compose ton burger"  (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)	Poisson blanc grillé	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé
<b>Légume</b>	Ratatouille	Champignons de Paris	*	Julienne de légumes	Crudités
<b>Féculent</b>	Riz basmati	Pommes de terre grenaille sauce au fromage blanc	*	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 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-responsible




Menu Kids

C 3 / S 38

**Semaine du 18 septembre au 22 septembre 2023**

	<b>LUNDI</b> 18/09/2023	 <b>MARDI</b> 19/09/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<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	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Carottes	Caviar d'aubergine	Fenouil	Poivrons	
	Potage du jour		*	*	
<b>Protéine</b>	Poulet au four	<b>Menu Kids</b> 	Jeune bovin sauce brune	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin	Paëlla espagnole
<b>Légume</b>	Haricots verts		Courgettes	Salade verte	*
<b>Féculent</b>	Boullgour		Pâtes	*	*
<b>Desserts</b>	*	*	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 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

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 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	<b>JEUDI</b> 28/09/2023	 <b> VENDREDI</b> 29/09/2023 <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	
	Concombres	Carottes	Olive féta	Maïs	
	Potage du jour	Potage du jour	*	*	
<b>Protéine</b>	Tofu fumé	Pêches au thon	Omelette à la ciboulette	Brochette de dinde	<b>Menu Eco-responsable</b> 
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Piperade	
<b>Féculent</b>	Riz	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 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