







C 3 / S 27

Semaine du 3 juillet au 7 juillet 2023

	LUNDI 03/07/2023	 MARDI 04/07/2023 <small>Sou schmaacht Lëtzebuerg</small>	MERCREDI 05/07/2023	 JEUDI 06/07/2023	 VENDREDI 07/07/2023 <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	*	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	*	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 	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	*	*	
Protéine	Galettes de carottes 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	Lentilles corail	Aubergines	Tomates confites	Salade verte	Crudités
Féculent	Purée de patate douce	Wedges	Risotto	*	Riz
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-responsable



Menu Kids





**BONNES
vacances!**




C 3 / S 29


Semaine du 17 juillet au 21 juillet 2023

MENU DES AVENTURIERS

	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	
	Carottes, concombre, pastèque, olives	Mais, melon, poivron	Tomates cerises, boules de mozzarella, houmous	Concombres, ananas, cornichons	
	*	*	*	*	
Protéine	Brochette de boulettes de bœuf	Fajitas de poulet et cheddar, crème épaisse	Mix de saucisses grillées, sauce	Brochette de scampis grillés	Hamburger (100% bœuf) et pain bun, ketchup
Légume	Crudités	Crudités et guacamole	Maïs grillé	Crudités	Oignons, salade, tomate
Féculent	Salade de pommes de terre	*	Baguette aux céréales	Salade de pâtes	*
Desserts	*	*	*	Crêpe au sucre	*
	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

MENU DES AVENTURIERS

	LUNDI 24/07/2023	MARDI 25/07/2023	MERCREDI 26/07/2023	JEUDI 27/07/2023	 VENDREDI 28/07/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Carottes, concombre, pastèque, olives *	Salade verte Salade du chef Betterave, melon, féta *	Salade verte Salade du chef Dips de légumes et sauce au fromage blanc *	Salade verte Salade du chef Concombres, pastèque *	
Protéine	Saucisse à hot dog	Falafels	Saumon grillé	Gyros de poulet, sauce blanche aux herbes	Menu Eco-responsable 
Légume	Oignons caramélisés	Crudités et sauce tzatziki	Courgettes poêlées	Chou blanc cru	
Féculent	Petits pains mous	Salade de boulgour	Riz	Pain pita	
Desserts	* Corbeille de fruits frais	Brownie Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Glace 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 Maïs Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Crêpes indiennes aux lentilles corail	Tomates au thon	Omelette à la ciboulette	Porc à la citronnelle	Menu Kids 
Légume	Aubergines grillées	*	Petits pois	Poêlée de légumes asiatiques	
Féculent	Patate douce	Salade de riz	Pommes de terre rissolées	Pâtes	
Desserts	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Fromage blanc à la compotée de pêche 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 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		Lasagnes 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 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 14 août au 18 août 2023

C 3 / S 33

	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 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	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella	Poulet basquaise	Jeune bovin aux oignons	Poisson grillé à la tapenade	Menu Eco-responsable 
Légume	*	Courgettes	Petits pois et carottes	Haricots verts	
Féculent	*	Riz complet	Pommes de terre boulangères	Quinoa	
Desserts	Mousse framboise faite maison et copeaux de chocolat blanc	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	
	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	Cake aux olives	Saumon sauce fromage blanc aux herbes	Couscous végétarien aux pois chiches	Effiloché de porc sauce barbecue maison
Légume	Petits pois	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	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
	*	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	Petits pois
Féculent	Purée de patate douce	*	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	Tian de légumes	Champignons de Paris	*	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 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



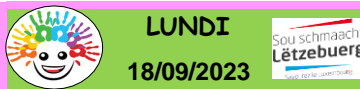
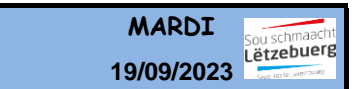
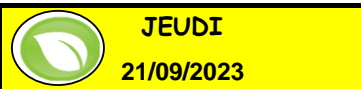

Menu Eco-responsible




Menu Kids

C 3 / S 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	
		Aubergines grillées	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 tricolores	Boullgour	*	*
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 	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	Chili sin carne (protéines de soja et haricots rouges)	Tomates au thon	Omelette à la ciboulette	Poulet	Menu Eco-responsable 
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Piperade	
Féculent	Riz	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 Mëlloch 

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