

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 13-11 MARDI 14-11 MERCREDI 15-11 JEUDI 16-11 VENDREDI 17-11

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe de poireaux	Crudités de saison	Potage aux carottes	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Jeune bovin à la Zurichoise <small>1(blé)/7</small>	Falafels sauce fromage blanc aux herbes <small>1(blé)/3/7</small>	Cabillaud en croûte d'herbes <small>1(blé)/4/7</small>	Poulet pané <small>1(blé)/3</small>	Dinkeludeln sauce carbonara <small>1(épeautre)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Riz <small>-</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	
LÉGUMES	Poêlée de champignons persillés	Salade verte, radis et vinaigrette <small>10/12</small>	Brunoise de légumes <small>-</small>	Navet glacé <small>7</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

		TVP Chunk sauce champignons <small>6/7</small>		Escalope de céleri panée <small>1(blé)/3/9</small>	Dinkeludeln sauce aux légumes <small>1(épeautre)/3/7</small>
--	--	---	--	---	---

COLLATION

	Viennoiserie <small>1(blé)/3/6/7</small>	Pain au lait confiture/compote <small>1/7</small>	Petit pain fromage <small>1(blé)/7</small>	Dip's de légumes fromage blanc / houmous <small>7/11</small>	Galette de riz au chocolat et jus de pomme <small>7</small>
--	---	--	---	---	--

Corbeille de fruits de saison

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20-11	21-11	22-11	23-11	24-11
				<i>Menu Italien</i>

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Potage aux épinards	Crudités de saison	Potage aux champignons 7	Crudités de saison	Minestrone
SAUCE VINAIGRETTE	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au poisson 1(blé)/3/4/7	Omelette au fromage 3/7	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Poulet grillé -	Jeune bovin marengo 1(blé)
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur -	Emmental râpé 7	Riz persillé -	Polenta 7
LÉGUMES	Haricots verts 7	Haricots -	Salade verte et vinaigrette blanche 7/12	Céleri braisé 9	Carottes Vichy 7

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

			Spaghetti bolognaise au haché végétal TVP 6	Galette de légumes 1(blé)/3	Risotto à la tomate
--	--	--	--	--------------------------------	---------------------

COLLATION

	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Muffin aux fruits 1(blé)/3/7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartines à la pâte à tartiner speculoos / fromage frais 1(blé)/6/7/8
--	---	---------------------------------	--	--	---

Corbeille de fruits de saison

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 27-11 MARDI 28-11 MERCREDI 29-11 JEUDI 30-11 VENDREDI 01-12

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe de courge	Crudités de saison	Crème de chou-fleur 7	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Pain 1(blé)	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Pain 1(blé)	Vinaigrette à la moutarde 10/12
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1(blé)/7	Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7	Saumon sauce au citron 1/4/7	Poulet au gingembre, soja et sésame 6/11	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre	Sauce tomate Fromage râpé 7	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Riz
LÉGUMES	Brocoli gratiné 7	Salade verte et vinaigrette 10/12	Petits pois -	Fricassée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 10/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Saucisse de légumes 6/9			Œufs durs sauce béchamel 1(blé)/3/7	
COLLATION					
	Baguette au fromage 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Petit pain à la confiture / fromage 1(blé)/7	Cake au citron 1(blé)/3/7	Yaourt Straciatella 7
Corbeille de fruits de saison					

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
04-12

MARDI
05-12

MERCREDI
06-12

JEUDI
07-12

VENDREDI
08-12

Menu Luxembourgeois

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Bouillon de légumes	Crudités de saison	Soupe de petit-pois	Crudités de saison	Crème de panais 7
SAUCE VINAIGRETTE	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Grillwurst sauce Ketchup 10	Sauté de poulet -	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7	Colin pané sauce remoulade 1(blé)/3/4/10/12	Quiche au fromage 1(blé)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Salade de pommes de terre 3/7/10	Spaghetti 1(blé)		Purée de patates douces 7	
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette 7/12	Légumes sautées 7	Compote de pommes -	Epinards à l'échalotte	Petits pois et carottes
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Saucisse de tofu 1(blé, avoine)/6	Sauté de tofu aux oignons 6			
COLLATION					
	Tartines au miel 1(blé)/7	Riz au lait végétal 6/7/lactose	Boxemännchen pâte à tartiner noisette 1(blé)/3/6/7/8	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7/11	Pavés de céréales et confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame
Corbeille de fruits de saison					

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 11-12 MARDI 12-12 MERCREDI 13-12 JEUDI 14-12 VENDREDI 15-12

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe à l'oignon	Crudités de saison	Potage aux poireaux	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Ragoût de jeune bovin <small>1(blé)/7</small>	Tagliatelles au thon à la sauce tomate <small>1(blé)/3/4</small>	Pain de viande et son jus <small>7,1(blé),3</small>	Kebab Emincé de poulet <small>-</small>	Fricassée de soja sauce tomate <small>6</small>
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles		Pommes de terre rôties <small>-</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3/6</small>
LÉGUMES	Haricots plats <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Duo de carottes <small>-</small>	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates <small>3/7/10</small>	Brunoise de légumes
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Ragoût de pois chiches <small>1(blé)</small>		Boulettes de soja <small>1(blé)/3/6</small>	Emincé de champignons façon Kebab	
COLLATION					
	Baguette au fromage, jus de pomme <small>1(blé)/7</small>	Petit pain à la confiture / fromage <small>1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small>	Wraps à la tapenade de légumes <small>1(blé)</small>	Cake banane <small>1(blé)/3/7</small>
Corbeille de fruits de saison					

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18-12	19-12	20-12	21-12	22-12
				<i>Menu de Noël</i>

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Crème de navets 7	Crudités de saison	Soupe de céleri-branche 9	Crudités de saison	Potage aux champignons
SAUCE VINAIGRETTE	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)	Vinaigrette au Yaourt 7/12	Pain 1(blé)
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf sauce brune 1(blé)	Pavé de saumon au miel et sésame 4/11	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Œuf à la florentine 1(blé)/3/7	Suprême de poulet sauce aux marrons 1(blé)/7
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Pommes de terre Wedges -	Emmental râpé 7	Riz -	Purée de pommes de terre 7
LÉGUMES	Julienne de légumes -	Haricots verts -	Salade verte et vinaigrette 7/12	Epinards -	Potiron au miel et aux épices -
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Emincé de soja 6		Spaghetti sauce napolitaine 1(blé)		Sauté de tofu sauce aux marrons 1(blé)/6/7
COLLATION					
	Riz au lait 7	Brownie 1(blé)/3/7	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7/11	Tartines au miel 1(blé)/7	Pavés de céréales compote/confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame
Corbeille de fruits de saison					

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25-12	26-12	27-12	28-12	29-12

MENU DU JOUR					
ENTRÉE					
SAUCE VINAIGRETTE					
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT	Ferié	Ferié	Fermeture	Fermeture	Fermeture
LÉGUMES					
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
COLLATION					
Corbeille de fruits de saison					

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
01-01

MARDI
02-01

MERCREDI
03-01

JEUDI
04-01

VENDREDI
05-01

PETIT DEJEUNER

		Céréales et lait <small>1(blé)/7</small>	Pavés de céréales et compote / confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small>	Muesli au chocolat et lait <small>7</small>	Tartines et fromage <small>1(blé)/7</small>
--	--	---	--	--	--

MENU DU JOUR

ENTRÉE		Crudités de saison	Soupe de poireaux	Crudités de saison	Potage de butternut <small>7/9/12</small>
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>	Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>	Pain <small>1(blé)</small>

Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes

PLAT DU JOUR	Feré	Frittata aux herbes <small>3/7</small>	Poulet grillé <small>-</small>	Gratin de pâtes au poisson <small>1(blé)/3/4/7</small>	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT		Duo de blé et boulgour <small>1(blé)</small>	Purée de patate douce		Riz <small>-</small>
LÉGUMES		Chou rouge	Poêlée de légumes	Haricots verts <small>7</small>	Salade verte et vinaigrette <small>7/12</small>

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

			Halloumi grillé <small>7</small>		
--	--	--	-------------------------------------	--	--

COLLATION

		Viennoiserie <small>1(blé)/3/6/7</small>	Petit pain fromage <small>1(blé)/7</small>	Dip's de légumes fromage blanc / houmous <small>7/11</small>	Galette de riz au chocolat et jus de pomme <small>7</small>
--	--	---	---	---	--

Corbeille de fruits de saison

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

