

Déjeuner Semaine N° 23 du 01/06 au 05/06


 **C'est local**
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 **Et aussi**

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 **Et maison**

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 01-juin	Mardi 02-juin	Mercredi 03-juin	Jeudi 04-juin	Vendredi 05-juin
ENTREE	Velouté Crècy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Gaspacho de tomates	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Quinoa gourmand, duo de courgettes	Tofu au tandoori, pommes de terre, mitonné légumes 6	 Spaghetti	Parmentier pois cassés, épinards Bio	Tajine de légumes, coquillettes 1blé
PLAT DU JOUR	Bœuf bourguignon 1blé / 7	Escalope de poulet et son jus	Sauce Napolitaine	Colin Sauce citron 4 - 7	Omelette Sauce champignons 3 - 1blé / 7
FECULENTS	Quinoa	Gratin dauphinois 7	Fromage râpé 1blé - 7	Pommes de terre persillées	Coquillettes 1blé
LEGUMES	Duo de courgettes	Mitonné de légumes		Epinards Bio 7	Emincé de poireaux 7
DESSERT	Panier de fruits	Panna cotta Coulis de framboises 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Pastèque
COLLATIONS	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Banana bread 1avoine / 3 / 7	Baguette Confiture 1blé	Pain blanc Tapenades 1blé	Céréales Lait d'amande 8 amandes

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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

Déjeuner Semaine N° 24 du 08/06 au 12/06

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 08-juin	Mardi 09-juin	Mercredi 10-juin	Jeudi 11-juin	Vendredi 12-juin
ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de brocolis	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7	Tortellini	Galette de légumes, boulgour, petits pois 1blé	Dahl de lentilles, pommes de terre, chou-fleur	Gnocchi Sauce tomate 1blé
PLAT DU JOUR	Saucisse de jeune bovin Sauce moutarde 3 - 1blé / 7 / 10	Epinards et Ricotta	Rôti de dinde et son jus	Sauté de porc au curry 1blé / 7	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7
FECULENTS	Purée maison 7	Sauce sicilienne 1blé / 3 / 7	Boulgour 1blé	Pommes de terre wedges	Semoule 1blé
LEGUMES	Carottes		Petits pois	Chou-fleur	Ratatouille
DESSERT	Panier de fruits	Fraises à la menthe	Panier de fruits	Panier de fruits	Fromage blanc vanille 7
COLLATIONS	Tartine craquante Fromage frais 7	Pain complet Streich 1blé / seigle / orge - 1blé / 7	Purée pommes framboises Granola maison 1avoine / 6	Gâteau aux flocons d'avoine et pépites de chocolat 1avoine / 3	Dips de légumes Houmous

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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

Déjeuner

Semaine N° 25

du 15/06 au 19/06

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 15-juin	Mardi 16-juin	Mercredi 17-juin	Jeudi 18-juin	Vendredi 19-juin
ENTREE	Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Fricassée d'haricots blancs, riz, jardinière de légumes	Galette de lentillons, pommes de terre, haricots verts	Boulettes végétariennes, coquillettes 1 blé	Steak de polenta, courgettes	
PLAT DU JOUR	Sauté de veau Marengo	Œuf brouillé 3 Sauce champignons 1 blé	Boulettes de bœuf 3 Sauce tomates	Poisson blanc Sauce vierge 4	Lasagne
FECULENTS	Riz sauvage	Pommes de terre	Coquillettes 1 blé	Polenta crémeuse 7	aux légumes 1 blé / 3 / 7
LEGUMES	Jardinière de légumes	Haricots verts	Navets jaunes	Courgettes	
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Purée pommes fraises	Panier de fruits	Pudding chocolat 3 / 7
COLLATIONS	Biscottes Confiture 1 blé / 6 / 7	Fromage blanc aux fruits, Grissini 7 - 1 blé	Pain blanc Ricotta aux herbes 1 blé - 7	Céréales Lait 7	Salade de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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



Déjeuner Semaine N° 26 du 22/06 au 26/06



C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 22-juin	Mardi 23-juin	Mercredi 24-juin	Jeudi 25-juin	Vendredi 26-juin
ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12		Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Chili végétarien		Kniddelen Sauce tomate 1blé / 3 / 7	Tajine de légumes aux pois chiches	Parmentier de lentilles corail
PLAT DU JOUR	Quinoa		Kniddelen Sauce aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Emincé de volaille 1blé / 7	Cabillaud aux herbes 4
FECULENTS				Riz	Purée maison 7
LEGUMES			Compote de pommes	Duo de carottes	Pois gourmands
DESSERT	Riz au lait		Panier de fruits	Panier de fruits	Crème catalane 3 / 7
COLLATIONS	Céréales Lait 7		Biscottes Confiture 1blé / 3 / 7	Baguette aux céréales Streich 1blé / seigle / orge - 7	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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

Déjeuner Semaine N° 27 du 29/06 au 03/07

C'est local
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 29-juin	Mardi 30-juin	Mercredi 01-juil	Jeudi 02-juil	Vendredi 03-juil
ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Fêta, olives, tomates cerises 7
VEGETARIEN	Tagliatelle aux petits légumes et tofu 1blé / 3 / 6	Parmentier de patate douce et pois cassés, jardinière de légumes	Spaghetti 1blé	Galette végétarienne	Gnocchi Sauce tomate 1blé
PLAT DU JOUR	Saumon au citron 4	Emincé de porc au curry 1blé / 7	Sauce Napolitaine et fromage râpé 7	Steak haché	Omelette au fromage 3 / 7
FECULENTS	Tagliatelle 1blé / 3	Purée de patate douce 7	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Pommes wedges	Penne 1blé
LEGUMES	Haricots verts	Jardinière de légumes	Muffin aux framboises 1blé / 3 / 7	Garniture (pain, ketchup, mayonnaise) 1blé - 3 / 10 Epis de maïs	Brocolis aux amandes 8 amandes
DESSERT	Fromage blanc au miel 7	Panier de fruits	Salade de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits
COLLATIONS	Dip's de légumes Houmous	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé		Smoothie aux fruits rouges	Galette de riz Purée de fruits

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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

Déjeuner Semaine N° 28 du 06/07 au 10/07

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 06-juil	Mardi 07-juil	Mercredi 08-juil	Jeudi 09-juil	Vendredi 10-juil
ENTREE	Nems aux légumes 6	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Croustillant végétarien 1blé / 6	Fricassée d'haricots blancs à la tomate, pommes de terre sautées	Dahl de lentilles corail	Curry de pois chiches, coquillettes, épinards 1blé	Gratin de pommes de terre au tofu fumé, légumes 6
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet Sauce aigre douce 6	Colin Sauce provençale 4		Rôti de dinde	Bœuf au paprika 1blé / 7
FECULENTS	Riz	Pommes de terre sautées	Boulgour 1blé	Coquillettes 1blé	Gratin dauphinois 7
LEGUMES	Légumes asiatiques 6	Petits pois	Carottes	Epinards Bio	Mitonné de légumes
DESSERT	Litchi au sirop	Panier de fruits	Yaourt au miel 7	Panier de fruits	Panier de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7	Pudding chocolat 6 / 3 / 7	Brioche 1blé / 3 / 7	Baguette Fromage à tartiner 1blé - 7	Salade de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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

Déjeuner Semaine N° 29 du 13/07 au 17/07

C'est la vie

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 13-juil	Mardi 14-juil	Mercredi 15-juil	Jeudi 16-juil	Vendredi 17-juil
ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12			
VEGETARIEN	Birria d'haricots rouges, pommes de terre	 Gnocchi 1blé			
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet Sauce champignons 1blé / 7	Sauce au pesto			
FECULENTS	Pommes de terre rissolées	Fromage râpé 7			
LEGUMES	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12				
DESSERT	Panier de fruits	Crumble aux fruits 1blé / 7			
COLLATIONS	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Purée de pommes abricots Grissini 1blé			

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

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