croix-rouge luxembourgeoise
Menschen helfen

Déjeuner
Semaine N° 45
du 02/11 au 06/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

MAISON RELAIS	Lundi 02-nov	Mardi 03-nov	Mercredi 04-nov	Jeudi 05-nov	Vendredi 06-nov
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Biscottes Beurre/miel 1blé / 6 / 7 - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Pain aux céréales Gouda 1blé / seigle / orge - 7	Yaourt aux fruits 7
ENTREE	Potage de potiron	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de pois cassés
VEGETARIEN	Chili de légumes aux pois chiches, riz	Bolognaise de lentilles	Parmentier Saint Germain, épinards	Bouchée de blé, tortis, chou-fleur 1blé	Gnocchi Sauce tomate 1blé
PLAT DU JOUR	Bœuf braisé aux champignons		Colin sauce ciboulette 4 - 1 blé	Colombo de porc 1blé / 7	Omelette Sauce tomate 3
FECULENTS	Riz	Coquillettes 1blé	Pommes de terre vapeur	Tortis 1blé	Polenta
LEGUMES	Brocolis	Poêlée de légumes	Epinards	Chou-fleur	Haricots beurre
DESSERT	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Purée pommes vanille	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits
COLLATIONS	Tartine craquante Emmenthal 7	Panecake 1blé / 3 / 7	Dip's de légumes Houmous	Biscottes Streich mango 1blé / 6 / 7	Brioche 1blé / 3 / 7

C'est local

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"

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

croix-rouge luxembourgeoise
Menschen helfen

Déjeuner
Semaine N° 46
du 09/11 au 13/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local
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 09-nov	Mardi 10-nov	Mercredi 11-nov	Jeudi 12-nov	Vendredi 13-nov
ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Boulette végétarienne, riz	Quorn pané, blé, carottes et navets 1blé / 3 - 1blé		Pâtes grecques aux légumes et tofu 1blé / 6	Parmentier aux lentilles corail, jardinière de légumes
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf 3 Sauce tomate basilic	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7	Gnocchi Sauce aux 3 fromage 1blé - 7	Rôti de porc Sauce champignons 1blé	Filet de saumon 4 - 1blé / 7 Sauce à l'oseille
FECULENTS	Riz	Blé 1blé		Pâtes grecque 1blé	Pommes de terre persillées
LEGUMES		Carottes et navets			Jardinière de légumes
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Tiramisu 1blé / 3 / 7	Pommes au four	Panier de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7	Purée de pommes ananas	Muffin aux légumes 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Pain complet Miel/beurre 1blé / seigle / avoine - 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

croix-rouge luxembourgeoise
Menschen helfen

Déjeuner
Semaine N° 47
du 16/11 au 20/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local

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 16-nov	Mardi 17-nov	Mercredi 18-nov	Jeudi 19-nov	Vendredi 20-nov
ENTREE	Potage de navets	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes
VEGETARIEN	Galette de maïs, purée, petits pois	Bouchée de blé, boulgour, petits pois 1blé - 1blé	Omelette aux fines herbes 3	Seitan au paprika, coquillettes, brocolis 1blé - 1blé	Chili sin carne
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1 blé / 10	Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7		Bœuf au paprika 1blé / 7	
FECULENTS	Purée maison 7	Boulgour 1blé	Patate douce au four	Coquillettes 1blé	Riz
LEGUMES	Petits pois	Haricots verts	Sauce champignons 1blé / 7	Brocolis	Duo de carottes
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7	Poire à la cannelle	Panier de fruits
COLLATIONS	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Moelleux au citron 1blé / 3 / 7	Pain blanc Confiture 1blé

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