

Déjeuner Semaine N° 20 du 11/05 au 15/05

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 11-mai	Mardi 12-mai	Mercredi 13-mai	Jeudi 14-mai	Vendredi 15-mai
ENTREE	Potage de légumes 	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	FERIE	Pain à la tomate 1blé
VEGETARIEN	Quinoa gourmand, légumes	Semoule, carottes, champignons et pois chiches 1blé	Gnocchi Sauce pesto, petits pois 1blé		Paëlla végétarienne
PLAT DU JOUR	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7	Boeuf bourguignon 1blé / 7 	Kniddelen Sauce carbonara 1blé / 3 / 7 - 7		Paëlla aux poissons 4
FECULENTS		Semoule 1blé			
LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Carottes au cumin	Petits pois 		
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Purée pommes		Crème catalane 3 / 7
COLLATIONS	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Banana bread 1blé / 3 / 7	Baguette Confiture 1blé		Céréales Lait d'amande 8 amandes

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° 21 du 18/05 au 22/05

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 **Et aussi**

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 **Fait maison**

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	MAISON RELAIS	Lundi 18-mai	Mardi 19-mai	Mercredi 20-mai	Jeudi 21-mai	Vendredi 22-mai
ENTREE		Potage de brocolis	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Tomate Mozzarella 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Galette de légumineuses, riz, mitonné de légumes	Parmentier Saint Germain, duo d'haricots	Spaghetti Sauce Napolitaine, tofu 1blé - 6	Fricassée d'haricots rouges, patate douce, courgettes	Dahl de lentilles corail, riz, carottes
PLAT DU JOUR		Nuggets de poulet Sauce tartare 1blé / 3 / 7 - 7	Colin Sauce Aurore 4 - 7	Spaghetti Sauce bolognaise	Colombo de porc 1blé / 7	Omelette à la portugaise
FECULENTS		Riz	Pommes de terre persillées	Fromage râpé 1blé - 7	Patate douce rôties	Spaëtzle 1blé / 3
LEGUMES		Mijoté de légumes	Haricots verts et beurre	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Courgettes à l'ail	Ratatouille
DESSERT		Fromage blanc au miel 7	Panier de fruits	Tiramisu aux fraises 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Melon
COLLATIONS		Tartine craquante Fromage frais 7	Pain complet Streich 1blé / seigle / orge - 1blé / 7	Purée pommes ananas Granola maison 1avoine / 6	Quatre-quarts au citron 1blé / 3 / 7	Dips de légumes Houmous

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° 22 du 25/05 au 29/05

MAISON RELAIS	Lundi 25-mai	Mardi 26-mai	Mercredi 27-mai	Jeudi 28-mai	Vendredi 29-mai
PDJ		Muesli Lait 1avoine - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Baguette Beurre/miel 1blé - 7	Fromage blanc Stracciatella 7 / 6
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
VEGETARIEN		Bouchée de blé, riz, carottes 1blé	Galette de lentilles, purée, jardinière légumes	Wrap végétarien et garniture 1blé	
PLAT DU JOUR	FERIE	Saumon grillé Sauce vierge 4	Emincé de veau printanier 1blé / 7	Wrap au poulet 1blé	Penne 1blé
FECULENTS		Riz	Purée maison 7	(salade, tomates, poivrons, maïs, fromage) Sauce fromage frais 7	Sauce pesto rouge et pesto vert Fromage râpé 7
LEGUMES		Duo de carottes	Jardinière de légumes		
DESSERT		Panier de fruits	Pastèque	Onctueux vanille 3 / 7	Moelleux au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7
COLLATIONS		Purée pommes agrumes Galette de riz	Pain blanc Ricotta aux herbes 1blé - 7	Céréales Lait 7	Salade de fruits

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

Produit maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

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

Code	Allergène	Code	Allergène
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