

# Déjeuner

## Semaine N° 16

### du 13/04 au 17/04

**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 13-avr	Mardi 14-avr	Mercredi 15-avr	Jeudi 16-avr	Vendredi 17-avr
<b>ENTREE</b>	Potage de légumes	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	Soupe à l'oignon 9
<b>VEGETARIEN</b>	Blanquette de tofu au lait de coco 6	Gnocchi 1blé Sauce tomate Jardinière de légumes	Quinoa gourmand, légumes basquaise	Galette végétarienne, garniture	Filet de seitan, pâtes, haricots verts 1blé - 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Blanquette de poissons au lait de coco 1blé / 4	Œufs brouillés 3 Sauce tomate	Pilon de poulet basquaise	Hamburger	Escalope de dinde savoyarde 7
<b>FECULENTS</b>	Riz sauvage	Penne 1blé	Quinoa et boulgour 1blé	Garniture (pain, ketchup, mayonnaise) 1blé - 3 / 10	Spaëtzle 1blé / 3
<b>LEGUMES</b>	Courgettes à l'ail	Jardinière de légumes		Potatoes	Haricots verts
<b>DESSERT</b>	Panier de fruits	Gâteau au yaourt flocon d'avoine 1avoine / 3 / 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Purée pommes poires
<b>COLLATIONS</b>	Yaourt aux fruits Muesli 7 - 1avoine / 8 amandes	Tartine craquante Confiture	Brioche 1blé / 3 / 7	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7	Muffin aux carottes 1blé / 3 / 7

#### 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° 17

### du 20/04 au 24/04

**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 20-avr	Mardi 21-avr	Mercredi 22-avr	Jeudi 23-avr	Vendredi 24-avr
<b>ENTREE</b>	Potage de lentilles corail	Velouté de tomates	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
<b>VEGETARIEN</b>	Fricassée d'haricots blancs Marengo, riz, carottes	Hachis parmentier	Cordon bleu végétarien	Galette aux légumes	Spaghetti 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de veau Marengo	de patate douce, champignons et soja 6	Cordon bleu de porc Sauce champignons 1blé / 3 / 7 - 7	Saumon avec citron 4	Sauce Napolitaine
<b>FECULENTS</b>	Coquillettes 1blé		Pommes de terre rissolées	Riz	Fromage râpé 7
<b>LEGUMES</b>	Duo de carottes	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Chou romanesco	Flageolets	Salade verte 1blé / 3 / 10 / 12
<b>DESSERT</b>	Panier de fruits	Panier de fruits	Cookies 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits	Panna cotta coulis mangue 7
<b>COLLATIONS</b>	Céréales Lait 7	Club sandwich végétarien 1blé / 6 / 7	Smoothies aux fruits 7	Baguette Miel/beurre 1blé - 7	Tartine craquante Streich 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



# Déjeuner Semaine N° 18 du 27/04 au 01/05



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 27-avr	Mardi 28-avr	Mercredi 29-avr	Jeudi 30-avr	Vendredi 01-mai
ENTREE	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron hokkaido	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	
VEGETARIEN	Emincé de tofu au paprika, pommes de terre, chou-fleur 6	Pâtes aux pois chiches et légumes 1blé	Bouchée végétarienne, riz, petits pois 1blé	Birria d'haricots rouges, pommes de terre, courgettes	
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf au paprika 1blé / 7	Lasagne aux poissons 1blé / 3 / 4 / 7	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7	Frittata aux pommes de terre et champignons 3 / 7	
FECULENTS	Pommes de terre vapeur		Riz		
LEGUMES	Chou-fleur curcuma	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Petits pois	Duo de courgettes	
DESSERT	Panier de fruits	Crème aux œufs 3 / 7	Salade de fruits	Panier de fruits	
COLLATIONS	Fromage blanc vanille 7	Purée de pommes fraises Galette de riz	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Dip's 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	Café
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° 19 du 04/05 au 08/05

 **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"

MAISON RELAIS	Lundi 04-mai	Mardi 05-mai	Mercredi 06-mai	Jeudi 07-mai	Vendredi 08-mai
<b>ENTREE</b>	Potage Saint Germain aux croûtons 1blé	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Potage de brocolis
<b>VEGETARIEN</b>	Dahl de lentilles corail, boulgour, carottes et navets 1blé	Galette de italienne, pommes sautées et légumes	Falafels, tagliatelle, sauce au potiron 1blé / 3	Risotto aux petits légumes	Pâtes, haricots rouges, épinards 1blé
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poisson pané Mayonnaise, ketchup 1blé / 3 / 4 - 3 / 7	Filet de poulet au thym	Roulade de bœuf 3	Rôti de porc Sauce estragon 1blé / 7	Tortellini Epinards et Ricotta 1blé / 3 / 7
<b>FECULENTS</b>	Boulgour safrané 1blé	Pommes de terre sautées	Tagliatelle 1blé / 3	Risotto aux petits légumes	Sauce Sicilienne Fromage râpé 7
<b>LEGUMES</b>	Carottes et navets	Mitonné de légumes	Sauce au potiron		Fromage blanc Coulis de framboises 7
<b>DESSERT</b>	Panier de fruits	Panier de fruits	Tarte aux pommes 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Brownies au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7
<b>COLLATIONS</b>	Biscottes Confiture 1blé / 6 / 7	Yaourt aux fruits Granola Bio 7 / 1avoine / 6	Pain complet Brie Luxembourgeois 1blé / seigle / orge - 7	Tartine craquante Streich 1blé - 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