

Déjeuner

Semaine N° 39

du 21/09 au 25/09

 **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 21-sept	Mardi 22-sept	Mercredi 23-sept	Jeudi 24-sept	Vendredi 25-sept
ENTREE	Velouté Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Bouillon aux vermicelles 1blé / 9	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Chili végétarien	Tofu au tandoori, pommes de terre, brocolis 6	 Tortellini	Tajine de légumes aux pois chiches, semoule 1blé	Parmentier Saint-Germain, carottes jaunes
PLAT DU JOUR		Escalope de poulet et son jus	Ricotta et épinards	Emincé de porc au curry 1blé / 7 	Cabillaud Sauce au citron 4 - 7 
FECULENTS	Riz 	Pommes de terre rissolées 	Sauce Aurore 1blé / 3 / 7 - 7	Semoule 1blé	Potatoes 
LEGUMES	Duo de courgettes	Brocolis		Petits pois 	Carottes jaunes
DESSERT	Panier de fruits	Purée pommes mirabelles	Panier de fruits	Panier de fruits	Muffin aux pommes 1blé / 3 / 7
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° 40

du 28/09 au 02/10

 **C'est local**

MAISON RELAIS

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 28-sept	Mardi 29-sept	Mercredi 30-sept	Jeudi 01-oct	Vendredi 02-oct
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	Omelette Sauce champignons 3 - 1blé / 7	Sauté de seitan au paprika, pommes de terre, haricots verts 1 blé	Galette de légumes, blé 1blé	Falafels	Quinoa gourmand, ratatouille
PLAT DU JOUR	Purée de patate douce 7	Sauté de bœuf au paprika 1blé / 7	Rôti de dinde et son jus	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7	Quinoa
FECULENTS	Gratin de chou-fleur 7	Pommes de terre sautées	Penne 1blé	Riz	Ratatouille
LEGUMES	Panier de fruits	Haricots verts	Epinards 7	Poivrons marinés	Panier de fruits
DESSERT	Tartine craquante Fromage frais 7	Clafoutis aux poires 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Fromage blanc vanille 7	Dips'de légumes Houmous
COLLATIONS		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	

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° 41

du 05/10 au 09/10

 **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

ENTREE

VEGETARIEN

PLAT DU JOUR

FECULENTS

LEGUMES

DESSERT

COLLATIONS

Lundi
05-oct

Mardi
06-oct

Mercredi
07-oct

Jeudi
08-oct

Vendredi
09-oct

Potage de légumes

Gnocchi
Sauce fromagère
1blé - 7

Gnocchis

Sauce carbonara
1blé - 7

Purée de pommes

Biscottes
Confiture
1blé / 6 / 7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Tofu mariné, pommes
de terre, chou
romanesco
6

Sauté de poulet
normand
1blé / 7

Pommes de terre
persillées

Chou romanesco

Onctueux chocolat
3 / 7

Fromage blanc aux
fruits, Grissini
7 - 1 blé

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Lasagne aux légumes
1blé / 3 / 7

Lasagne

pur bœuf
1blé / 3 / 7

Panier de fruits

Pain blanc
Ricotta aux herbes
1blé - 7

Potage de potiron

Galette de maïs,
polenta sauce tomate

Filet de poisson blanc
Quartier de citron
4

Polenta
Sauce tomate

Carottes

Panier de fruits

Céréales
Lait
7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Quiche aux légumes
1blé / 3 / 7

Salade verte
1orge / 3 / 10 / 12

Panier de fruits

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° 42

du 12/10 au 16/10

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

ENTREE

VEGETARIEN

PLAT DU JOUR

FECULENTS

LEGUMES

DESSERT

COLLATIONS

Lundi
12-oct

Mardi
13-oct

Mercredi
14-oct

Jeudi
15-oct

Vendredi
16-oct

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Couscous de légumes
aux pois chiches,
semoule
1blé / 9

Couscous
au pilon de poulet
1blé / 9

Crème aux œufs
3 / 7

Céréales
Lait
7

Potage de céleri
9

Saucisse
végétarienne
1blé / 6 / 7 / 9

Saucisse de jeune
bovin
Sauce moutarde
3 - 1blé / 10

Purée maison
7

Brocolis

Panier de fruits

Carott'cake
1blé / 3 / 7

Potage de légumes

Spaghetti
Sauce Napolitaine

Parmesan
1blé - 7

Panier de fruits

Biscottes
Confiture
1blé / 3 / 7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Parmentier aux
lentilles corail, navets

Sauté de veau
Marengo
1blé

Gratin dauphinois

Navets

Panier de fruits

Baguette aux céréales
Streich
1blé / seigle / orge - 7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Birria d'haricots
rouges, quinoa,
haricots verts

Blanquette de
poissons
1blé / 4 / 7

Quinoa

Duo d'haricots

Salade de fruits

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° 43

du 19/10 au 23/10

 *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

ENTREE

VEGETARIEN

PLAT DU JOUR

FECULENTS

LEGUMES

DESSERT

COLLATIONS

Lundi
19-oct

Mardi
20-oct

Mercredi
21-oct

Jeudi
22-oct

Vendredi
23-oct

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Fricassée d'haricots blancs, pommes de terre, courgettes

Escalope de dinde et son jus

Pommes de terre sautées

Courgettes à l'ail

Panier de fruits

Tartine craquante
Streich
1blé / 7

Bouillon ABC
1blé / 9

Risotto aux champignons et petits pois
7

Scampis
2

Riz

Petits pois

Yaourt aux fruits
7

Céréales
Lait
7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Boulettes végétarienne, coquillettes, carottes
1blé

Boulettes de bœuf
Sauce tomate
3

Coquillettes
1blé

Brunoise de carottes

Panier de fruits

Gâteau au yaourt
1blé / 3 / 7

Velouté de butternut

Bouchée de blé
1blé
Ketchup

Potatoes

Salade verte
1orge / 3 / 10 / 12

Clafoutis aux pommes
1blé 3 / 7

Pain brioché
Emmenthal
1blé / 3 / 7

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Œuf brouillé
Sauce champignons
3 - 1blé / 7

Boullgour
1blé

Chou-fleur persillés

Panier de fruits

Pain blanc
Beurre/miel
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

Déjeuner

Semaine N° 44

du 26/10 au 30/10

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

ENTREE

VEGETARIEN

PLAT DU JOUR

FECULENTS

LEGUMES

DESSERT

COLLATIONS

Lundi
26-oct

Mardi
27-oct

Mercredi
28-oct

Jeudi
29-oct

Vendredi
30-oct

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Dip's de légumes
7

Crème de lentilles

Buffet de crudités
1 orge / 3 / 10 / 12

Potage Crécy

Dahl de lentilles corail

Parmentier de pois cassés, potirons

Nuggets végétarien
1blé / 3

Galette espagnole, semoule, ratatouille
1blé

Birria d'haricots rouges, pommes de terre, haricots verts

Saucisse de volaille

Escalope de porc panée
1blé / 3

Sauté de veau aux oignons
1blé / 7

Merlu
Sauce citron
4 - 7

Riz

Purée de patates douces
7

Orichiette
1blé

Semoule
1blé

Pommes de terre rôties

Salsifis

Potirons rôtis

Sauce sicilienne

Ratatouille

Haricots verts

Purée pommes ananas

Panier de fruits

Panier de fruits

Panier de fruits

Riz au lait chocolat
6 / 7

Céréales
Lait
7

Pain aux céréales
Confiture
1blé / seigle / avoine

Baguette
Gouda
1blé - 7

Dip's de légumes
Houmous

Purée de pommes poire
Grissini
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