

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

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 13-juil	Mardi 14-juil	Mercredi 15-juil	Jeudi 16-juil	Vendredi 17-juil
PDJ				Pain blanc Pâte à tartiner Fairtrade 1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	Tartine craquante Fromage frais 7
ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Birria d'haricots rouges, quinoa	 Gnocchi 1blé	Risotto au tofu et courgettes 6	Tomate farcie au boulgour et Mozzarella 1blé - 7	Penne Sauce bolognaise de lentilles 1blé
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet Sauce champignons 1blé / 7	Sauce au pesto	Merlu Sauce bretonne 4 - 7	Gratin d'œufs durs 1blé / 3 / 7	Penne 1blé
FECULENTS	Quinoa	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Riz	Pommes de terre vapeur	Sauce bolognaise
LEGUMES	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12		Duo de courgettes	Tomate au four	Fromage râpé 7
DESSERT	Panier de fruits	Yaourt aux fraises 7	Panier de fruits	Moelleux au citron 1blé / 3 / 6 / 7	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
COLLATIONS	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Purée de pommes abricots Grissini 1blé	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine / 12	Salade de fruits	Panier de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

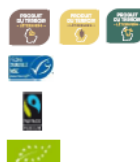
Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne
1169/2011

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° 30 du 20/07 au 24/07

MAISON RELAIS		Lundi 20-juil	Mardi 21-juil	Mercredi 22-juil	Jeudi 23-juil	Vendredi 24-juil
C'est local Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois Et aussi Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg Logo of a red apple with a green leaf Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Fromage blanc vanille Grissini 7 - 1blé	Pain aux céréales Fromage 1blé / seigle / orge - 7	Tartine craquante Confiture
	ENTREE	Dip's de légumes Houmous	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage aux courgettes froides	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Gnocchi Sauce sicilienne 1blé	Dahl de lentilles corail, polenta, haricots verts	Fricassée d'haricots blancs estragon, riz	Tajine de légumes aux pois chiches, pommes de terre	Wrap végétarien 1blé - 7
	PLAT DU JOUR	Ravioli Epinards et Ricotta	Cordon bleu de dinde 7	Quiche lorraine 1blé / 3 / 7	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7	Wrap au poulet 1blé - 7
	FECULENTS	Sauce Sicilienne 1blé / 3 / 7	Polenta		Pommes de terre sautées	Garniture (salade, tomate, fromage, poivrons, sauce au fromage) 7
	LEGUMES		Haricots verts	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis	
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Pastèque	Panier de fruits	Fromage blanc aux mûres 7
	COLLATIONS	Yaourt nature Galette de riz 7	Céréales Lait 7	Tartine craquante Streich 7	Cookies 1blé / 3 / 7	Baguette 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° 31 du 27/07 au 31/07

MAISON RELAIS		Lundi 27-juil	Mardi 28-juil	Mercredi 29-juil	Jeudi 30-juil	Vendredi 31-juil
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"	PDJ	Céréales Lait 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Pain blanc Beurre 1blé - 7	Purée de fruits saison Galette de riz
	ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Tomates Fêta et buffet de crudités 7 - 1orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Bouchée de blé, potatoes, légumes 1blé	Coquillettes aux petits légumes et tofu fumé 1blé - 6	Galette de légumes, riz		Quinoa gourmand, courgettes
	PLAT DU JOUR	Bifana de poulet	Omelette Sauce champignons 3 - 1blé / 7	Sauté de veau marengo	 Pizza Napolitaine 1blé / 7	Saumon Sauce vierge 4
	FECULENTS	Pommes de terre persillées	Coquillettes 1blé	Riz	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Quinoa
	LEGUMES	Jardinière de légumes	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Duo de carottes	 Tiramisu spéculoos et fraises 1blé / 3 / 6 / 7	Courgettes à l'ail
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Fromage blanc aux fruits rouges 7		Panier de fruits
	COLLATIONS	Biscottes Fromage à tartiner 1blé / 6 / 7 - 7	Baguette Streich 1blé - 7	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Dip's de légumes Houmous	Yaourt aux fruits Granola maison 7 - 1avoine / 12

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° 32 du 03/08 au 07/08

MAISON RELAIS		Lundi 03-août	Mardi 04-août	Mercredi 05-août	Jeudi 06-août	Vendredi 07-août
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"	PDJ	Biscottes Miel 1blé / 6 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1 avoine / 12	Panecake de patates douces 1blé / 3 / 7	Pain blanc Gouda 1blé - 7	Céréales Lait 7
	ENTREE	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Salade grecque 7 Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Birria d'haricots rouges, riz, haricots verts	Tajine de légumes aux pois chiches	Gyros de légumes	Gratin de farfalle aux petits légumes et sauce tomates 1blé / 7	Saucisse végétarienne, purée, courgettes 1blé / 6 / 7
	PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf au paprika 1blé / 7	Colin Sauce basquaise 4	Gyros de volaille		Grillwurst
	FECULENTS	Riz complet	Semoule 1blé	Pain pita / potatoes 1blé		Purée maison 7
	LEGUMES	Haricots verts	Ratatouille	Garniture 7	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Duo de courgettes
	DESSERT	Panier de fruits	Moelleux aux mûres 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits
	COLLATIONS	Céréales Lait 7	Melon / pastèque	Club sandwich végétarien 1blé / 7	Salade de fruits Galette de riz	Pain aux céréales Fromage à tartiner 1blé / seigle / orge - 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° 33 du 10/08 au 14/08

MAISON RELAIS		Lundi 10-août	Mardi 11-août	Mercredi 12-août	Jeudi 13-août	Vendredi 14-août
C'est local Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois Et aussi Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg Produit au Luxembourg Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	PDJ	Yaourt nature Granola maison 7 - 1avoine / 12	Pain aux céréales Fromage à tartiner 1blé / seigle - 7	Tartine craquante Confiture	Céréales Lait 7	Fromage blanc vanille 7
	ENTREE	Potage de courgettes	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	Boulette végétarienne, blé, jardinière de légumes 1blé	Parmentier Saint Germain, carottes	Galette de légumes, riz, brocolis	Nouilles chinoises aux légumes asiatiques et tofu mariné 6	Pizza
	PLAT DU JOUR	Paupiette de bœuf et son jus 3	Œuf brouillé Sauce tomate 3	Sauté de porc aux abricots 1blé / 7 / 12	Scampis à l'ail 2	Margharita 1blé / 7
	FECULENTS	Blé 1blé	Pommes de terre rissolées	Riz complet	Nouilles chinoises	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
	LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Petits pois carottes	Brocolis	Légumes asiatiques 6	
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Salade de fruits exotiques	Panna cotta Coulis framboises 7
	COLLATIONS	Purée de fruits de saison	Dip's de légumes Houmous	Club sandwich végétarien 1blé / 6 / 7	Biscottes complètes Streich 1blé / 6 / 7 - 7	Pain blanc Beurre 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° 34 du 17/08 au 21/08

MAISON RELAIS		Lundi 17-août	Mardi 18-août	Mercredi 19-août	Jeudi 20-août	Vendredi 21-août
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"	PDJ	Céréales Lait 7	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Purée de fruits de saison Grissini 1blé	Fromage blanc Muesli 1avoine / 12 - 7	Baguette Pâte à tartiner Fairtrade 1blé - 6 / 7 / 8 noisettes
	ENTREE	Dip's de légumes Houmous	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Gaspacho de concombres à la menthe	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Galette de pois chiches, riz, panais	Saucisse végétarienne, purée de pommes de terre et carottes 1blé / 6 / 7	Pâtes aux épinards et tofu 1blé / 6	Buffet végétarien	Quinoa gourmand
	PLAT DU JOUR	Pilon de poulet mariné au thym	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 10	Lasagne Ricotta et épinards 1blé / 3 / 7	Buffet froid Viande bœuf et porc	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7
	FECULENTS	Riz	Purée de pommes de terre et carottes 7	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade de pommes de terre 3 / 10	Quinoa
	LEGUMES	Panais				Courgettes à l'ail
	DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouges 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Banana bread 1avoine / 3	Panier de fruits
	COLLATIONS	Yaourt aux mûres 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Pain blanc Confiture 1blé	Salade de fruits	Céréales Lait 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° 35 du 24/08 au 28/08

MAISON RELAIS		Lundi 24-août	Mardi 25-août	Mercredi 26-août	Jeudi 27-août	Vendredi 28-août
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"	PDJ	Tartine craquante Fromage à tartiner 7	Céréales Lait 7	Pain complet Confiture 1blé / seigle / orge	Panecake aux patates douce 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12
	ENTREE	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Salade Grecque 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Gratin de pommes de terre aux courgettes 7	Boulgour, petits pois et tofu mariné 1 - 6	Galette de maïs, pommes grenailles, épinards	Fricassée d'haricots blancs, riz, carottes	Coquillettes 1blé
	PLAT DU JOUR	Poulet rôti au thym	Cordon bleu de porc 7	Cabillaud aux herbes 4	Sauté de veau Marengo 1blé / 7	Bolognaise de lentilles corail
	FECULENTS	Gratin de pommes de terre 7	Boulgour 1blé	Pommes grenailles	Riz	Fromage râpé 7
	LEGUMES	Tian de légumes	Petits pois	Epinards Bio 7	Duo de carottes	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Tarte fine aux mirabelles 1blé / 7
	COLLATIONS	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Pain aux céréales Miel 1blé / seigle / avoine	Dip's de légumes Houmous	Purée de fruits de saison Grissini 1blé	Pain blanc Ricotta aux herbes 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° 36 du 31/08 au 04/09

MAISON RELAIS		Lundi 31-août	Mardi 01-sept	Mercredi 02-sept	Jeudi 03-sept	Vendredi 04-sept
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"	PDJ	Céréales Lait 7	Yaourt aux fruits 7	Purée de fruits de saison Granola maison 1avoine / 12	Brioche 1blé / 3 / 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7
	ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	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	Dahl de lentilles, farfalle, navets 1blé	Tajine de légumes aux pois chiches, semoule 1blé	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7	Quinoa gourmand aux brocolis	
	PLAT DU JOUR	Bœuf au paprika 1blé / 7	Saumon Sauce vierge 4	Quiche	Brochette de dinde Thym - citron	Hamburger végétarien (galette haricots rouges)
	FECULENTS	Farfalle 1blé	Semoule 1blé	Lorraine 1blé / 3 / 7	Quinoa	Garniture (pain, ketchup, tomates, salade) 1blé / 7
	LEGUMES	Navets glacés	Ratatouille	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis	Potatoes / épis de maïs
	DESSERT	Yaourt aux fruits rouges 7	Panier de fruits	Salade de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits
	COLLATIONS	Tartine craquante Fromage à tartiner 7	Moelleux au citron 1blé / 3 / 7	Biscottes Streich 1blé / 6 / 7 - 7	Club sandwich végétarien 1blé / 6 / 7	Fromage blanc vanille 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° 37 du 07/09 au 11/09

MAISON RELAIS		Lundi 07-sept	Mardi 08-sept	Mercredi 09-sept	Jeudi 10-sept	Vendredi 11-sept
C'est local Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois Et aussi Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg Production Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	PDJ	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine/ 12	Pain blanc Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / 6 / 7 / 8 noisettes	Pain aux céréales Streich 1blé / seigle / orge - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Yaourt aux fruits 7 Grissini 1blé
	ENTREE	Potage Crècy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Cake à la provençale Salade verte 1blé / 3 / 7 - 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Paëlla végétarienne	Flageolets, potiron, pommes de terre	Quinoa gourmand, haricots verts	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7 / 9	Birria d'haricots rouges
	PLAT DU JOUR	Paëlla	Escalope de poulet au curry	Omelette Sauce champignons 3 - 1 blé / 7	Grillwurst	
	FECULENTS	aux poissons 4	Tagliatelle 1blé / 3	Quinoa	Salade de pommes de terre 1 orge / 3 / 10 / 12	Tortis multicolores 1blé / 3
	LEGUMES		Pôelée de légumes	Haricots verts		Petits pois
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Muffins aux mirabelles 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Fromage blanc crème de marrons 7
	COLLATIONS	Purée pommes agrumes	Dip's de légumes Houmous	Pain blanc Ricotta aux herbes 1blé - 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° 38 du 14/09 au 18/09

MAISON RELAIS		Lundi 14-sept	Mardi 15-sept	Mercredi 16-sept	Jeudi 17-sept	Vendredi 18-sept	
 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"	PDJ	Céréales Lait 7					
	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	Galette de légumes, potatoes, maïs	Penne Sauce Napolitaine 1blé Fromage râpé et salade verte 7 - 1orge / 3 / 10 / 12	Emincé de seitan,blé, brocolis 1blé	Risotto aux champignons et Parmesan 7	Parmentier de pois cassés, duo de carottes	
	PLAT DU JOUR	Pilon de poulet	Penne 1blé Sauce bolognaise	Colin Sauce citron 4 - 1blé / 7		Emincé de veau 1blé / 7	
	FECULENTS	Potatoes	Fromage râpé 7	Blé	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Purée de patates douces 7	
	LEGUMES	Duo de carottes	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis		Butternut rôtis	
	DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 3 / 7	Yaourt au miel 7	
COLLATIONS	Biscottes complètes Fromage à tartiner 1blé / 6 / 7 - 7	Fromage blanc fruits rouges 7	Riz au lait cannelle 7	Yaourt aux fruits Granola maison 7 - 1avoine / 12	Pain aux céréales 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