

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		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	Chili végétarien	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*

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 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	Riz	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7
FECULENTS	Gratin de chou-fleur 7	Pommes de terre sautées	Penne 1blé	Poivrons marinés	Quinoa
LEGUMES	Panier de fruits	Clafoutis aux poires 1blé / 3 / 7	Epinards 7	Fromage blanc vanille 7	Ratatouille
DESSERT	Tartine craquante Fromage frais 7	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	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° 41

du 05/10 au 09/10

 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

		Lundi 05-oct	Mardi 06-oct	Mercredi 07-oct	Jeudi 08-oct	Vendredi 09-oct
ENTREE		Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Gnocchi Sauce fromagère 1blé - 7	Tofu mariné, pommes de terre, chou romanesco 6	Lasagne aux légumes 1blé / 3 / 7	Galette de maïs, polenta sauce tomate	
PLAT DU JOUR		Gnocchis	Sauté de poulet normand 1blé / 7	Lasagne	Filet de poisson blanc Quartier de citron 4	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7
FECULENTS		Sauce carbonara 1blé - 7	Pommes de terre persillées	Lasagne pur bœuf 1blé / 3 / 7	Polenta Sauce tomate	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
LEGUMES			Chou romanesco		Carottes	
DESSERT		Purée de pommes	Onctueux chocolat 3 / 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits
COLLATIONS		Biscottes Confiture 1blé / 6 / 7	Fromage blanc aux fruits, Grissini 7 - 1 blé	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	Ceufs	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



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS

	Lundi 12-oct	Mardi 13-oct	Mercredi 14-oct	Jeudi 15-oct	Vendredi 16-oct
ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de céleri 9	Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Couscous de légumes aux pois chiches, semoule 1blé / 9	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7 / 9		Parmentier aux lentilles corail, navets	Birria d'haricots rouges, quinoa, haricots verts
PLAT DU JOUR		Saucisse de jeune bovin Sauce moutarde 3 - 1blé / 10	Spaghetti Sauce Napolitaine	Sauté de veau Marengo 1blé	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7
FECULENTS	Couscous au pilon de poulet 1blé / 9	Purée maison 7	Parmesan 1blé - 7	Gratin dauphinois	Quinoa
LEGUMES		Brocolis		Navets	Duo d'haricots
DESSERT	Crème aux œufs 3 / 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Salade de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7	Carott'cake 1blé / 3 / 7	Biscottes Confiture 1blé / 3 / 7	Baguette aux céréales Streich 1blé / seigle / orge - 7	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

		Lundi 19-oct	Mardi 20-oct	Mercredi 21-oct	Jeudi 22-oct	Vendredi 23-oct
ENTREE		Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Bouillon ABC 1blé / 9	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Velouté de butternut	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Fricassée d'haricots blancs, pommes de terre, courgettes	Risotto aux champignons et petits pois 7	Boulettes végétarienne, coquillettes, carottes 1blé	Bouchée de blé 1blé Ketchup	Œuf brouillé Sauce champignons 3 - 1blé / 7
PLAT DU JOUR		Escalope de dinde et son jus	Scampis 2	Boulettes de bœuf Sauce tomate 3	Potatoes	Boulgour 1blé
FECULENTS		Pommes de terre sautées	Riz	Coquillettes 1blé	Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12	Chou-fleur persillés
LEGUMES		Courgettes à l'ail	Petits pois	Brunoise de carottes	Clafoutis aux pommes 1blé 3 / 7	Pain blanc Beurre/miel 1blé - 7
DESSERT		Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits		
COLLATIONS		Tartine craquante Streich 1blé / 7	Céréales Lait 7	Gâteau au yaourt 1blé / 3 / 7	Pain brioché Emmenthal 1blé / 3 / 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

	Lundi 26-oct	Mardi 27-oct	Mercredi 28-oct	Jeudi 29-oct	Vendredi 30-oct
ENTREE	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
VEGETARIEN		Parmentier de pois cassés, potirons	Nuggets végétarien 1blé / 3	Galette espagnole, semoule, ratatouille 1blé	Birria d'haricots rouges, pommes de terre, haricots verts
PLAT DU JOUR	Dahl de lentilles corail	Saucisse de volaille	Escalope de porc panée 1blé / 3	Sauté de veau aux oignons 1blé / 7	Merlu Sauce citron 4 - 7
FECULENTS	Riz	Purée de patates douces 7	Orichiette 1blé	Semoule 1blé	Pommes de terre rôties
LEGUMES	Salsifis	Potirons rôtis	Sauce sicilienne	Ratatouille	Haricots verts
DESSERT	Purée pommes ananas	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Riz au lait chocolat 6 / 7
COLLATIONS	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	Ceufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques