

MAISON RELAIS		Lundi 02-nov	Mardi 03-nov	Mercredi 04-nov	Jeudi 05-nov	Vendredi 06-nov
<p> C'est local</p> <p>Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois</p> <p> Et aussi</p> <p>Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg</p> <p> Produit local</p> <p>Nos collations et desserts sont préparés "Maison"</p>	PDJ	Muesli Lait <i>1avoine / 12 - 7</i>	Biscottes Beurre/miel <i>1blé / 6 / 7 - 7</i>	Crêpe <i>1blé / 3 / 7</i>	Pain aux céréales Gouda <i>1blé / seigle / orge - 7</i>	Yaourt aux fruits <i>7</i>
	ENTREE	Potage de potiron	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de légumes	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de pois cassés
	VEGETARIEN	Chili de légumes aux pois chiches, riz	Bolognaise de lentilles	Parmentier Saint Germain, épinards	Bouchée de blé, tortis, chou-fleur <i>1blé</i>	Gnocchi Sauce tomate <i>1blé</i>
	PLAT DU JOUR	Bœuf braisé aux champignons		Colin sauce ciboulette <i>4 - 1 blé</i>	Colombo de porc <i>1blé / 7</i>	Omelette Sauce tomate <i>3</i>
	FECULENTS	Riz	Coquillettes <i>1blé</i>	Pommes de terre vapeur	Tortis <i>1blé</i>	Polenta
	LEGUMES	Brocolis	Poêlée de légumes	Epinards	Chou-fleur	Haricots beurre
	DESSERT	Yaourt aux fruits <i>7</i>	Panier de fruits	Purée pommes vanille	Marbré <i>1blé / 3 / 6 / 7</i>	Panier de fruits
	COLLATIONS	Tartine craquante Emmenthal <i>7</i>	Panecake <i>1blé / 3 / 7</i>	Dip's de légumes Houmous	Biscottes Streich mango <i>1blé / 6 / 7</i>	Brioche <i>1blé / 3 / 7</i>

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° 46

du 09/11 au 13/11

 **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 09-nov	Mardi 10-nov	Mercredi 11-nov	Jeudi 12-nov	Vendredi 13-nov
ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Boulette végétarienne, riz	Quorn pané, blé, carottes et navets 1blé / 3 - 1blé		Pâtes grecques aux légumes et tofu 1blé / 6	Parmentier aux lentilles corail, jardinière de légumes
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf 3 Sauce tomate basilic	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7	Gnocchi Sauce aux 3 fromages 1blé - 7	Rôti de porc Sauce champignons 1blé	Filet de saumon 4 - 1blé / 7 Sauce à l'oseille
FECULENTS	Riz	Blé 1blé		Pâtes grecque 1blé	Pommes de terre persillées 
LEGUMES		Carottes et navets			Jardinière de légumes
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Tiramisu 1blé / 3 / 7	Pommes au four	Panier de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7	Purée de pommes ananas	Muffin aux légumes 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Pain complet Miel/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

Déjeuner

Semaine N° 47

du 16/11 au 20/11

 *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 16-nov	Mardi 17-nov	Mercredi 18-nov	Jeudi 19-nov	Vendredi 20-nov
ENTREE	Potage de navets	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes
VEGETARIEN	Galette de maïs, purée, petits pois	Bouchée de blé, boulgour, petits pois 1blé - 1blé	Omelette aux fines herbes 3	Seitan au paprika, coquillettes, brocolis 1blé - 1blé	Chili sin carne
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1 blé / 10	Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7		Bœuf au paprika 1blé / 7	
FECULENTS	Purée maison 7	Boulgour 1blé	Patate douce au four	Coquillettes 1blé	Riz
LEGUMES	Petits pois	Haricots verts	Sauce champignons 1blé / 7	Brocolis	Duo de carottes
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7	Poire à la cannelle	Panier de fruits
COLLATIONS	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Moelleux au citron 1blé / 3 / 7	Pain blanc Confiture 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