Déjeuner
Semaine N°46
du 09/11 au 13/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

École Charlemagne
LUXEMBOURG

C'est local
Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois

Composition des plats
Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 9-Nov	Mardi 10-Nov	Mercredi 11-Nov	Jeudi 12-Nov	Vendredi 13-Nov
ENTREES	Velouté de butternut	Salade verte Céleri 1orge / 3 / 9 / 10 / 12	Velouté de potimarron	Salade verte Haricots verts 1orge / 3 / 10 / 12	Velouté de pois cassés
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf Sauce tomates basilic 3	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7	Penne Sauce aux 3 fromages 1blé - 7	Rôti de porc Sauce champignons 1blé	Filet de saumon 4 Sauce à l'oseille 1blé / 7
FECULENTS	Riz pilaf	Blé 1blé		Semoule 1blé	Pommes de terre persillées
LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Carottes et navets	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Epinards 7	Jardinière de légumes
DESSERTS	Panier de fruits	Panier de fruits	Tiramisu	Purée de pommes	Panier de fruits

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Récoltés, élevés ou produits au Luxembou

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable ET l

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

École Charlemagne
LUXEMBOURG

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local

Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois

Composition des plats

Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 16-Nov	Mardi 17-Nov	Mercredi 18-Nov	Jeudi 19-Nov	Vendredi 20-Nov
POTAGE	Velouté de panais	Velouté de poireaux	Potage de légumes	Crème Dubarry	Velouté de potiron
CRUDITES	Salade verte Mais 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Carottes 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Concombres 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Tomates cerises 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Poivrons 1orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde (à part) 3 - 1blé / 10	Filet de quorn pané 1blé / 3 Sauce rémoulade 7	Spaghetti Sauce carbonara 1blé / 7 Penne Sauce pesto 1blé	Pizza aux légumes et Mozzarella 1blé / 7	Filet de cabillaud 4 Sauce Aurore 1blé / 7
FECULENTS	Purée maison 7	Boulgour 1blé			Riz
LEGUMES	Petits pois	Brocolis	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Duo de carottes
DESSERTS	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 1 blé / 3 / 7	Poire à la cannelle	Panier de fruits

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Récoltés, élevés ou produits au Luxembou

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce équitable ET BIO

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°48
du 23/11 au 27/11

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

École Charlemagne
LUXEMBOURG

C'est local

Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois

Composition des plats

Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 23-Nov	Mardi 24-Nov	Mercredi 25-Nov	Jeudi 26-Nov	Vendredi 27-Nov
POTAGE	Crème de maïs	Velouté de salsifis	Potage de cresson	Potage d'haricots verts	Soupe aux choux
CRUDITES	Salade verte Carottes 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Céleri rémoulade 1orge / 3 / 9 / 10 / 12	Salade vert Maïs 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Haricots verts 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Concombres 1orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet au curry et lait de coco 1blé	Hamburger Pain 1blé Mayonnaise / ketchup 3 / 10	Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine Fromage râpé 7	Gratin de brocolis 1blé / 7	Colin 4 Sauce ciboulette 7
FECULENTS	Semoule 1blé	Potatoes		Râpé de pommes de terre 1blé / 3	Polenta au four
LEGUMES	Duo fèves et pois chiches	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Panais rôtis
DESSERTS	Panier de fruits	Panier de fruits	Crumble aux fruits rouge 1 blé / 7	Salade de fruits	Fromage blanc stracciatella 6 / 7

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Récoltés, élevés ou produits au Luxembou

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce equitable

Issus de l'agriculture biologique

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°49
du 30/12 au 04/12

École Charlemagne
LUXEMBOURG

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local

Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois

Composition des plats

Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 30-Nov	Mardi 1-Dec	Mercredi 2-Dec	Jeudi 3-Dec	Vendredi 4-Dec
POTAGE	Velouté de légumes	Potage de brocolis	Velouté de panais	Crème de lentilles	Potage de carottes
CRUDITES	Salade verte Mais 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Olives 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Carottes 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Poivrons 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Tomates 1orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Blanquette de veau à l'ancienne 1blé / 7	Quiche aux champignons 3 /1blé / 7	Tortellini Ricotta et épinards 1blé / 3 / 7 Sauce Aurore 7	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7	Parmentier de poissons 4 / 7
FECULENTS	Quinoa	salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Parmesan 7	Riz	
LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12		Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Carottes	Mijoté de légumes
DESSERTS	Yaourt au coulis de fruits rouge 7	Purée de pommes	Panier de fruits	Panier de fruits	Pain perdu 1blé / 3 / 7

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce équitable ET BIO

Issus de l'agriculture biologique

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°50
du 07/12 au 11/12

École Charlemagne
LUXEMBOURG

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local

Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois

Composition des plats

Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 7-Dec	Mardi 8-Dec	Mercredi 9-Dec	Jeudi 10-Dec	Vendredi 11-Dec
POTAGE	Potage de navets	Soupe à l'oignon	Potage de légumes	Potage aux haricots blancs	Velouté de céleri 9
CRUDITES	Salade verte Tomates olives 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Céleri 1orge / 3 / 9 / 10 / 12	Salade verte Concombres 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Haricots verts 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Maïs 1orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf aux oignons 1blé / 7	Chil végétarien 1 / 6	Lasagne aux légumes 1blé / 3 / 7	Gyros de volaille Sauce blanche 7	Filet de saumon Sauce tartare 4 - 7
FECULENTS	Torti	Riz		Pain pita / potatoes 1blé	Boulgour 1blé
LEGUMES	Haricots beurre persillés	Salade verte 1orge / 3 / 9 / 10 / 12	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12	Brocolis
DESSERTS	Purée de pomme agrume cannelle	Onctueux vanille 1 blé / 3 / 7	Panier de fruits	Crèpe nature sucée 1 blé / 3 / 7	Crème péruvienne 3 / 7

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Récoltés, élevés ou produits au Luxembou

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable ET BIO

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°51
du 14/12 au18/12

École Charlemagne
LUXEMBOURG

Ansamble
UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

C'est local

Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois



Notre viande de bœuf provient d'éleveurs luxembourgeois

	Lundi 14-Dec	Mardi 15-Dec	Mercredi 16-Dec	Jeudi 17-Dec	Vendredi 18-Dec
POTAGE	Velouté de butternut	Soupe parmentier	Velouté de légumes	Potage de chou vert	Crème de maïs
CRUDITES	Salade verte Mais 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Concombres 1orge / 3 / 9 / 10 / 12	Salade vert Carottes 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Betteraves 1orge / 3 / 10 / 12	Salade verte Tomates 1orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Escalope de dinde au caramel	Bouchée de blé 1blé	Penne 1blé Sauce sicilienne Fromage râpé 7	Boulette de bœuf Sauce brune aux oignons 3 - 1blé	Blanquette de poissons au curry 1blé / 4 / 7
FECULENTS	Nouilles chinoises	Potatoes		Riz	Gratin dauphinois 7
DESSERTS	Panier de fruits	Panier de fruits	cake au yaourt 1 blé / 3 / 7	Banane	Moelleux façon pain d'épices 1 blé / 3 / 7

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformement au règlement de l'union Européenn

Récoltés, élevés ou produits au Luxembou

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce équitable et bio

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