

Déjeuner

Semaine N° 23

du 01/06 au 05/06

 *Et aussi*

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg


 *C'est local*


Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois


MAISON RELAIS	Lundi 01-juin	Mardi 02-juin	Mercredi 03-juin	Jeudi 04-juin	Vendredi 05-juin
CRUDITES	Salade verte Betteraves 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Radis 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Concombres 1 orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Bœuf bourguignon 1blé / 7	Sandwiches Salami de dinde 1blé / 3 / 7	Spaghetti Sauce Napolitaine Fromage râpé 1blé - 7	Sandwiches de poulet 1 blé / 3 / 7	Colin Sauce citron 4 - 7
FECULENTS	Quinoa				Pommes de terre persillées
LEGUMES	Duo de courgettes				Epinards Bio 7
DESSERTS	Fruits de saison	Dessert du jour 7	Panna cotta Coulis de framboises 7	Dessert du jour 7	Brownies aux haricots rouges 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	OÙufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

 C'est local






Toutes nos
pommes de terre
sont produites au
Luxembourg


	Lundi 08-juin	Mardi 09-juin	Mercredi 10-juin	Jeudi 11-juin	Vendredi 12-juin
MAISON RELAIS					
CRUDITES	Salade tomates 1 orge / 3 / 10 / 12		Salade verte Poivrons 1 orge / 3 / 10 / 12		Salade verte Mais 1 orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Saucisse de jeune bovin Sauce moutarde 3 / 1blé / 7 / 10 		Tortellini Epinards et Ricotta Sauce sicilienne Fromage rapé 1blé / 3 / 7		Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7 
FECULENTS	Purée maison 7 				Semoule 1blé
LEGUMES	Carottes				Ratatouille
DESSERT	Yaourt au miel 7		Fruits de saison		Moelleux chocolat banane 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° 25

du 15/06 au 19/06

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg 


 C'est local


Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois


MAISON RELAIS	Lundi 15-juin	Mardi 16-juin	Mercredi 17-juin	Jeudi 18-juin	Vendredi 19-juin
CRUDITES	Salade verte Maïs et olives 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Concombres 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Poivrons 1 orge / 3 / 10 / 12
PLAT DU JOUR	Sauté de veau Marengo 1 blé	Losange de Jambon fromage 1 blé / 3 / 10 / 12	Lasagne de légumes 1 blé / 3 / 7	Sandwiches de paté de campagne 1 blé / 3 / 10 / 12	Poisson blanc Sauce vierge 4 
FECULENTS	Riz sauvage				Polenta 7
LEGUMES	Jardinière de légumes		Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12		Epinards Bio 7 
DESSERT	Fromage Blanc 7	Dessert du jour 7	Riz au lait chocolat 3 / 7	Dessert du jour 7	Melon


CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes 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

		Lundi 22-juin	Mardi 23-juin	Mercredi 24-juin	Jeudi 25-juin	Vendredi 26-juin
	MAISON RELAIS					
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois	CRUDITES	Salade verte Concombres 1 orge / 3 / 10 / 12		Salade verte Céleri 1 orge / 3 / 9 / 10 / 12		Salade verte Tomates 1 orge / 3 / 10 / 12
	PLAT DU JOUR	Chili con carne 		Spaghetti Sauce aux lardons 1blé / 3 / 7	Sandwiches saucisse de francfort 1 blé / 3 / 7 / 12	 Brandade de morue 4 / 7
	FECULENTS	Riz				
Nos pommes de terre proviennent essentiellement de producteurs luxembourgeois	LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12		Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12		Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
	DESSERT	Riz au lait 7		Compote de pommes	Dessert du jour 7	Pastel de natal 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

 C'est local



Toutes nos
pommes de terre

sont produites au
Luxembourg

Nos viandes de
bœuf proviennent
d'éleveurs
luxembourgeois

MAISON RELAIS	Lundi 29-juin	Mardi 30-juin	Mercredi 01-juil	Jeudi 02-juil	Vendredi 03-juil
CRUDITES	Salade verte Carottes rapées 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Céleri 1 orge / 3 / 9 / 10 / 12	Fruit de saison	Olives, tomates cerises 7
PLAT DU JOUR	bouchée de blé ketchup mayonnaise 1blé / 3 / 7 / 10	Sandwiches Poulet mayonnaise 1blé/3/10/12	Spaghetti 1blé	Club sandwiches 1blé/3/10/12	Saumon au citron 4
FECULENTS	Tagliatelle 1blé / 3		Sauce Napolitaine et fromage râpé 7		Boulgour 1 blé
LEGUMES	Haricots verts		Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12		Brocolis aux amandes 8 amandes
DESSERT	Fromage blanc au miel 7	Dessert du jour 7	Muffin aux framboises 1blé / 3 / 7	Dessert du jour 7	Fruits de saison

CORBILLE 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

 **C'est local**



Toutes nos
pommes de terre

sont produites au
Luxembourg

Nos viandes de
bœuf proviennent
d'éleveurs
luxembourgeois

MAISON RELAIS	Lundi 06-juil	Mardi 07-juil	Mercredi 08-juil	Jeudi 09-juil	Vendredi 10-juil
CRUDITES	Salade verte radis 1 orge / 3 / 10 / 12	Fruit de saison	Salade verte Céleri rémoulade 1 orge / 3 / 9 / 10 / 12		
PLAT DU JOUR	Croustillant de poulet 1 blé / 3 Sauce aigre douce 6	Sandwiches jambon fromage 1 blé / 3 / 7	Ravioli au fromage		
FECULENTS	Riz		Sauce Arabiata 1 blé / 3 / 7		
LEGUMES	Légumes asiatiques 6		Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12		
DESSERT	Fruits de saison	Dessert du jour 7	Yaourt aux myrtilles 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	Oeufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques