



Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 30 Mai au 3 Juin 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Potage aux tomates	Dés de concombre	Salade de betteraves	Salade de maïs	Salade de pois chiches
<i>Allergènes</i>	12	7	12	12	12
SALADE CRUDITES					
<i>Allergènes</i>					
PLAT DU JOUR	Burger de Volaille	Poisson pané	Emmincé de veau aux champignons	Lasagne Bolognaise	Pêlée de légumes à l'asiatique
<i>Allergènes</i>	1-11-12	1-4-12	1-7-12	1-3-12	6-11-12
FECULENTS	Potatoes	Purée de Pomme de terre maison	Riz de camargue	Baguette	Nouilles
<i>Allergènes</i>		7	7	1	1-3
LEQUMES	Iceberg,tomates,concombre et sauce mayonnaise	Epinards à la crème		Salade verte	Soja,carottes,courgettes,pousses de bambou
<i>Allergènes</i>	3-7	7-12			6-12
DESSERTS	Compote de Pomme	Crème chocolat	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	12	3-7-12			
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Yaourt au miel	Gâteau au Yaourt,jus de Pomme	Pain,beurre,chocolat à tartiner et fromage	Dip's de légumes frais	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	7-12	1-3-7	1-5-7-8-12	3-7-12	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises

Céréalières luxembourgeoises

Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable

Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 06 au 12 Juin 2022



Donnons du goût aux bons moments

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi (Italie)</i>	<i>Judi (Luxembourg)</i>	<i>Vendredi</i>
<i>ENTREES</i>	Feré	Soupe de Tomate au basilic	Minestrone de légumes	Toasts Kachkeiss	Salade de chicon et noix
<i>Allergènes</i>		7-12	1-3-12	1-7	8
<i>SALADE CRUDITES</i>	Feré				
<i>Allergènes</i>					
<i>PLAT DU JOUR</i>	Feré	Omelette au Fromage	Salsiccia Italienne aux herbes	Kniddelen mat Speck	Spaghettis sauce Napolitaine
<i>Allergènes</i>		3-7,12		1-3-7	1-3-12
<i>FECULENTS</i>	Feré	Riz	Polenta crémeuse		Fromage rapé
<i>Allergènes</i>		1-7	7		7
<i>LEGUMES</i>	Feré	Petits pois au beurre	Salade Roquette	Compote de pomme	Baguette
<i>Allergènes</i>			7	12	1
<i>DESSERTS</i>	Feré	Corbeille de fruits de saison	Panna cotta mango	Dés de melon	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>			7-12		
<i>Corbeille de fruits</i>					
<i>COLLATIONS</i>	Feré	Dips de légumes frais	Pain,beurre,chocolat à tartiner et fromage	Muffins Choco,jus multi	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>		7-12	1-5-7-8-12	1-3-7-12	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises
Céréaliers luxembourgeois
Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 13 au 17 juin 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi (Asie)	Vendredi
ENTREES	Salade de concombre	Salade de Haricots rouges	Salade de pois chiche	Salade Radis,soja et citron vert	Salade de betteraves
<i>Allergènes</i>	7	12	13	6	12
SALADE CRUDIÈRES					
<i>Allergènes</i>					
PLAT DU JOUR	Ragout de veau méditerranéen	Hachis parmentier	Tortellini ricotta épinard sauce Aurore (Tomate crémée)	Saumon mariné miel,sauce soja et sésame	Cuisse de Poulet aux herbes
<i>Allergènes</i>	1-12	1-7-12	1-3-7-12	4-6-11-12	
FECULENTS	Blé			Riz Jasmin au épices	Pâtes au beurre
<i>Allergènes</i>	1				1-3-7
LEQUIMES	Olives vertes,oignons et tomates	Salade verte	Fromage rapé	Pôelée de choux chinois	Courgettes sautées
<i>Allergènes</i>	12		7	7	
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Fraises au sucre	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Glace Nougat
<i>Allergènes</i>					5-7-8
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Boisson lactée	Lait et Muesli	Biscottes beurre,fromage ou confiture	Yaourt ananas	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	7	5-7-8-12	1-7-12	7	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises

Céréaliers luxembourgeois

Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable

Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 20 au 24 juin 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Soupe de légumes	Asperges vertes et noisettes grillées	Maïs	Ferïé	Salade de Pomme de terre
<i>Allergènes</i>	12	8	12		3-10-12
SALADE CRUDI TES				Ferïé	
<i>Allergènes</i>					
PLAT DU JOUR	Emmincé de porc aux champignons	Burger de Quorn	Roulade pur volaille	Ferïé	Gnocchis sauce fromage et noix
<i>Allergènes</i>		1-12	1-3-12		1-3-7-8
FECULENTS	Boulgour	Frites maison	Pâtes au beurre	Ferïé	
<i>Allergènes</i>	1	1-12	1-3-7		
LEQUIMES	Tomates confites	Iceberg, tomate et concombre	Carottes, oignons grelots	Ferïé	Salade verte
<i>Allergènes</i>			12		
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Dés d'ananas aux baies de Goji	Yaourt cerise	Ferïé	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>		12	7-12		
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Yaourt Mango	Cake aux Abricots, jus de pomme	Céréales et lait	Ferïé	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	7-12	1-3-12	1-7		
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises
Céréaliers luxembourgeois
Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 27 juin au 1 juillet 2022



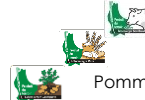
Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Salade de betteraves	Salade de pâtes aux olives	Bruschetta aux courgettes confites	Dips de légumes sauce herbes	Salade de poivrons
<i>Allergènes</i>	12	1-3-12	1-12	7-12	7-12
SALADE CRUDITES					
<i>Allergènes</i>					
PLAT DU JOUR	Gratin de choux fleur au petit pois et Tofu	Ragout de porc aux amandes et abricots secs	Pâtes sauce Saumon, citron et aneth	Filet de Poulet au citron	Maxi Ravioli Ricotta Epinard gratinées
<i>Allergènes</i>	9-6-12	1-8-12	1-3-7-12		1-3-7-12
FECULENTS		Pomme vapeur		Blé	
<i>Allergènes</i>		7			
LEQUIMES		Brocolis		Ratatouille	Salade verte
<i>Allergènes</i>				12	
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Gâteau 4/4	Dés de Melon et pastèque à la menthe	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>					
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Céréales et lait	Yaourt au Noix	Boisson lactée	Biscottes beurre, fromage ou confiture	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>					

1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Pêche durable

Commerce équitable

Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 4 au 8 Juillet 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi (Grèce) 	Mercredi	Judi	Vendredi
ENTREES	Salade de tomate et basilic	Salade greque	Radis	Dés de Fromage	Salade de riz aux maïs
<i>Allergènes</i>		7-12		7	
SALADE CRUDIÈRES					
<i>Allergènes</i>					
Plat du Jour	Grillwurst sauce moutarde	Moussaka	Roi de veau aux herbes	Œufs gratinés à la béchamelle	Filet de Merlu aux herbes
<i>Allergènes</i>		7-12		1-3-7	4-7-12
FECULENTS	Croquette de pomme de terre	Riz complet	Pâtes complètes	Pommes vapeur	Boulgour
<i>Allergènes</i>		7	1-3-7	7	1
LEGMES	Carottes au beurre			Salade verte	Haricots verts à l'ail
<i>Allergènes</i>					12
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Dés d'ananas	Salade de Fruits	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>					
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Céréales et lait	Yaourt Grec au Miel	Dips de légumes sauce aux herbes	Pain, beurre, miel et fromage	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	1-12	7-12	7	1-7-12	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises
Céréaliers luxembourgeois
Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 11 au 15 Juillet 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Chicon aux noix	Toast au fromage	Dés de pastèque à la féta	Dips de légumes sauce Curry	Salade de haricots verts
<i>Allergènes</i>	8	1-7	7	7	12
SALADE CRUDIÈRES					
<i>Allergènes</i>					
Plat du Jour	Poitrine de Porcelet au miel et épices	Cordon bleu de Porc sauce champignons	Risotto au 4 fromages	Pilon de poulet aux épices	Escalope de légumes
<i>Allergènes</i>	1-3	1-7	7	12	1-3-9
FÉCULENTS	Boulgour	Purée maison		Boulgour	Riz Jasmin
<i>Allergènes</i>	1-7	7		1	
LEGUMES	Tomates confites à l'huile d'olive	Choux fleurs vapeur	Salade verte	Epi de maïs	Sauce tomate
<i>Allergènes</i>		12		12	12
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Crumble au Prunes	Compote de Pomme et raisins secs
<i>Allergènes</i>				1-7-12	12
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Yaourt Miel	Compote de Pomme-fraises	Lait et Muesli	Boisson lactée	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	7	7	5-7-8-12	7	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises
Céréalières luxembourgeoises
Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture biologique





Menu Maison Relais Commune de Vichten

semaine du 18 au 22 Juillet 2022



Donnons du goût aux bons moments

	Lundi	Mardi (Maghreb)	Mercredi	Judi	Vendredi
ENTREES	Salade de pois chiches	Mousse de pois chiche et ses toasts	Salade de tomate-mozzarella	Tranche de brie et noix	Maïs en salade
<i>Allergènes</i>	13	1-12	7	7-8	12
SALADE CRUDIÈRES					
<i>Allergènes</i>					
Plat du Jour	Escalopes de veau sauce moutarde	Couscous de légumes	Poulet au curry et Noix de Cajou	Parmentier de Poisson	Flammekueche
<i>Allergènes</i>	1-10	7-12	1-7-8	1-4-7-12	1-3-7-12
FECULENTS	Pâtes au beurre	Semoule aux raisins secs	Riz jasmin		
<i>Allergènes</i>	1-3	1-12			
LEGUMES	Brocolis vapeur	Carotte, poivrons, courgette, oignon		Salade verte	
<i>Allergènes</i>	12				
DESSERTS	Corbeille de fruits de saison	Figues rôties au miel	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Glace fraise
<i>Allergènes</i>		7-12			7
<i>Corbeille de fruits</i>					
COLLATIONS	Pain, beurre, chocolat à tartiner et fromage	Kéfir	Céréales et lait	Biscottes beurre, fromage ou confiture	Corbeille de fruits de saison
<i>Allergènes</i>	1-5-7-8	7	1-7	1-7-12	
1 / Gluten	3 / Œufs	5 / Arachides	7 / Lactose	9 / Céleri	11 / Graines de sésame
2 / Crustacés	4 / Poissons	6 / Soja	8 / Fruits à coque	10 / Moutarde	12 / Anhydride Sulfureux
13 / Lupin	14 / Mollusques				

Nous utilisons principalement des produits issus de :

Les menus sont susceptibles d'être modifiés



Viandes luxembourgeoises
Céréalières luxembourgeoises
Pommes de terre luxembourgeoises



Pêche durable



Commerce équitable



Agriculture biologique

