

S1/27

			VACANCES D'ÉTÉ	
LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU FROID	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN PL
13/07/2020	14/07/2020	15/07/2020	16/07/2020	17/07/2020
Salade de lentille et concombre	Maïs et cornichons	Mâche et pomme verte	Salade verte/ Concombre/ Poivrons/ Salade du chef	Buffet Anti-gaspillage : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Poisson au four	Poulet rôti au citron	Melon et jambon	Emincé de porc au jus	Omelette au fromage
Brocoli	Poêlée de poivrons	/	Aubergine grillée	Haricots verts
Pâtes	Riz 	Salade de pomme de terre	Semoule	Patate douce risollée
Compote de fruits		Muffin au chocolat		Fromage blanc au sucre 
				

 Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S2/28

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
20/07/2020	21/07/2020	22/07/2020	23/07/2020	24/07/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Boulette (pur bœuf) sauce tomate</p> <p>Carotte</p> <p>Spaghettis</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Ragout de porc</p> <p>Petit pois</p> <p>Gnocchis</p> <p>Pudding vanille</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Saumon au four et citron</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Pomme de terre grenaille</p>  <p>Compote de fruits</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Lasagne au quorn végétarienne</p>  <p>Yaourt aux fruits</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Volaille au miel</p> <p>Navet</p> <p>Boulgour</p> 

 Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S3/29

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI MENU DU CHEF	MARDI MENU VEGETARIEN PL	MERCREDI	JEUDI MENU BIO code LU-BIO-03 	VENDREDI
27/07/2020	28/07/2020	29/07/2020	30/07/2020	31/07/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes  Vinaigrette    	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux  Vinaigrette  Falafel sauce curry  Courgette braisée  Riz   	Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris  Vinaigrette  Poulet au moutarde  Brocolis  Purée de pdt  Fromage blanc et sirop d'agave  	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate  Vinaigrette  Porc aux herbes   Duo de légumes  Pâtes completes  	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade  Vinaigrette  Hachis parmentier de pur bœuf   /  /  Smoothie de fruits  

 Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S4/30

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
03/08/2020	04/08/2020	05/08/2020	06/08/2020	07/08/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Volaille à l'ananas</p> <p>Wok de légumes</p> <p>Riz </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate</p> <p>Petits pois et carotte</p> <p>Purée de pdt </p> <p>Yaourt nature aux fruits</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Smoothie de légume et fruits</p> <p>Moussaka végétarienne au tofu fumé , pomme de terre et aubergine </p>  <p>Salade de fruits de saison</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Galette bretonne fromage jambon</p> <p>Poêlée de poivrons</p> <p>/</p> <p>Glace à l'eau</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Ballotine de poisson blanc maison au pesto rouge</p> <p>Haricots beurre à l'ail et persil</p> <p>Ebly</p> 



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

S5/31

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI MENU VEGETARIEN PL	MARDI MENU DES ENFANTS	MERCREDI MENU BIO code LU-BIO-05 	JEUDI	VENDREDI
10/08/2020	11/08/2020	12/08/2020	13/08/2020	14/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes  Vinaigrette  Bouillon ABC  Gratin de pâtes au fromage   /  /  Duo de fruit frais  	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux  Vinaigrette    /  Semoule  	Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris  Vinaigrette  Ragoût de bœuf à la provençale   /  Semoule  	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate  Vinaigrette  Wrap de poulet avec crudité et sauce tsasiki maison  /  /  Compote de fruits  	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade  Vinaigrette  Poisson pané maison et citron  Carottes  Pomme de terre au four   Yaourt nature et confiture de fruits rouges   



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S6/32

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
17/08/2020	18/08/2020	19/08/2020	20/08/2020	21/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte	Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Cordon bleu de volaille non pané sauce champignon	Polpette et sauce tomate	Quiche lorraine 	Pavé de saumon aux herbes	Tomate et poivrons farcie aux quinoa et quorn
Brocolis	/	/	Dés de courgette	
Pomme de terre aux herbes 	Spaghettis 	/	Gnocchis de pomme de terre	Riz 
	Smoothie de fruits	Fromage blanc nature et sirop d'agave 		Gaufre fraise chantilly
				



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S7/33

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-05 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU DU CHEF
24/08/2020	25/08/2020	26/08/2020	27/08/2020	28/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux	Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Couscous poulet et merguez	Potage du jardin  Wok d'émincé de porc à la chinoise et légumes	Tagliatelle de la mer 	Rôti de bœuf	
/	/	/	Haricots verts	
Semoule	Riz sauté 	/	Patate douce rôtie	
Faisselle et purée de cerise	Banane 			



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S8/34

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
31/08/2020	01/09/2020	02/09/2020	03/09/2020	04/09/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Clafoutis à la courgette, tomate séchée, féta et coulis de betterave</p>  <p>Pomme de terre rôtie</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Filet de dinde basquaise</p> <p>/</p> <p>Ebly</p> <p>Fromage blanc et coulis de kiwi</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Buffet de panini ( jambon , tomate mozza , saumon )</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Duo de prune</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Poisson blanc sauce carotte gingembre</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Riz</p>  <p>Petits Gervais aux fruits</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Soupe de concombre aneth</p> <p>Grillade mixte de viande ( mini grillwurst, côte de porc marinée, rumsteak de boeuf mariné maison)</p>  <p>/</p> <p>Salade de pomme de terre</p>  <p>Salade de fruits de saison</p> 



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S9/35

VACANCES D'ÉTÉ				
LUNDI	MARDI Schueberfouer	MERCREDI VEGETARIEN PL	JEUDI MENU BIO code LU-BIO-04	VENDREDI MENU DES ENFANTS
07/09/2020	08/09/2020	09/09/2020	10/09/2020	11/09/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomato</p>	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p>
	<p>Vinaigrette</p>	<p>Vinaigrette</p>	<p>Vinaigrette</p>	
		<p>Potage de tomate</p>		
<p>Blanquette de veau</p>	<p>Gebakene fësch , sauce rémoulade</p>	<p>Falafel avec houmous et sauce fromage blanc aux herbes </p>	<p>Ragoût de bœuf aux olives </p>	
<p>Petits pois aux herbes</p>	<p>et crudité</p>	<p>/</p>	<p>/</p>	
<p>Riz </p>	<p>Pomme de terre wedges </p>	<p> Salade de pâtes aux légumes</p>	<p>Polenta</p>	
	<p>Brochette de fruits au chocolat </p>	<p>Pastèque</p>	<p>Yaourt nature et confiture </p>	



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genëissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S10/36

LUNDI RENTREE	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
14/09/2020	15/09/2020	16/09/2020	17/09/2020	18/09/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Penne carbonara et parmesan</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Petit pot de glace</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Filet de dinde sauce pesto</p> <p>Ratatouille</p> <p>Pomme de terre au romarin</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Saumon Bellevue froid sauce vierge</p> <p>Salade de riz et légumes</p>  <p>/</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Gazpacho de courgette à la coriandre</p> <p>Cannelonis végétarien</p>  <p>Smoothie de fruits frais</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Currywurst avec moutarde</p>  <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Semoule</p>  <p>Fromage blanc nature et fruits frais de saison</p> 



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020

S11/37

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI MENU DU CHEF	VENDREDI MENU VEGETARIEN PL
21/09/2020	22/09/2020	23/09/2020	24/09/2020	25/09/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux	Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Bouillon vermicelles				
Fajitas d'émincé de bœuf  et crudité , sauce salsa et guacamole maison	 Echine de porc aux herbes	Poisson blanc et citron vert		Pizza margharita 
/	Carotte	Brocolis		
	Boulgour	Purée de pomme de terre 		Plateau de fruits frais coupés
	Compote de fruits 	Yaourt à boire maison à la  fraise 		



Lait , lait chocolaté, beurre, et Produits soulignés : Produits Natur Genéissen

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755 9011**

Mise à jour le 02/07/2020