

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	Mais 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 
				

Si banane au menu : banane Fairtrade 

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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

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
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
Boulette (pur bœuf) sauce tomate	Ragout de porc	Saumon au four et citron	Lasagne au quorn végétarienne	Volaille au miel
Carotte	Petit pois	Julienne de légumes		Navet
Spaghettis	Gnocchis	Pomme de terre grenaille		Boulgour
	Pudding vanille	Compote de fruits	Yaourt aux fruits	
				

Si banane au menu : banane Fairtrade 

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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

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

Si banane au menu : banane Fairtrade
Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

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
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Mais Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte Vinaigrette Smoothie de légume et fruits	Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux Vinaigrette	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade Vinaigrette
Volaille à l'ananas Wok de légumes Riz	Boulette d'agneau sauce tomate Petits pois et carotte Purée de pdt	Moussaka végétarienne au tofu fumé , pomme de terre et aubergine 	Galette bretonne fromage jambon Poêlée de poivrons /	Ballotine de poisson blanc maison au pesto rouge Haricots beurre à l'ail et persil Ebly
	Yaourt nature aux fruits 	Salade de fruits de saison 	Glace à l'eau 	

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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 KID APPROVED 	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

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

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
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Cordon bleu de volaille non pané sauce champignon</p> <p>Brocolis</p> <p>Pomme de terre aux herbes </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Polpette et sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Spaghettis </p> <p>Smoothie de fruits</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de carotte</p> <p>Quiche lorraine </p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Fromage blanc nature et sirop d'agave</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Pavé de saumon aux herbes</p> <p>Dés de courgette</p> <p>Gnocchis de pomme de terre</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Tomate et poivrons farcie aux quinoa et quorn</p>  <p>Riz </p> <p>Gaufre fraise chantilly</p> 

Si banane au menu : banane Fairtrade 

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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

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			

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

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> 

Si banane au menu : banane Fairtrade 

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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

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>Blanquette de veau</p> <p>Petits pois aux herbes</p> <p>Riz </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Gebakene fësch , sauce rémoulade</p> <p>et crudité</p> <p>Pomme de terre wedges </p> <p>Brochette de fruits au chocolat </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Cornichos/ Céléris</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de tomate</p> <p>Falafel avec houmous et sauce fromage blanc aux herbes </p> <p>/</p> <p>Salade de pâtes aux légumes </p> <p>Pastèque</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Ragoût de bœuf aux olives </p> <p>/</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt nature et confiture </p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p>  

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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

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
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre / Mais	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
Penne carbonara et parmesan	Filet de dinde sauce pesto	Saumon Bellevue froid sauce vierge	Gazpacho de courgette à la coriandre	Currywurst avec moutarde
/	Ratatouille	Salade de riz et légumes		Haricots verts à l'ail
/	Pomme de terre au romarin	/	Smoothie de fruits frais	Semoule
Petit pot de glace				Fromage blanc nature et fruits frais de saison
				

Si banane au menu : banane  Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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

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

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

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