

S1/27

			VACANCES D'ÉTÉ	
LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU FROID	JEUDI	VENREDI 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
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	
				



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	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
	Falafel sauce curry	Poulet au moutarde	Porc aux herbes 	Hachis parmentier de pur bœuf 
	Courgette braisée	Brocolis	Duo de légumes	/
	Riz 	Purée de pdt	Pâtes complètes	/
		Fromage blanc et sirop d'agave		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
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
Volaille à l'ananas	Boulette d'agneau sauce tomate	Smoothie de légume et fruits	Galette bretonne fromage jambon	Ballotine de poisson blanc maison au pesto rouge
Wok de légumes	Petits pois et carotte	Moussaka végétarienne au tofu fumé , pomme de terre et aubergine 	Poêlée de poivrons	Haricots beurre à l'ail et persil
Riz 	Purée de pdt 		/	Ebly
	Yaourt nature aux fruits	Salade de fruits de saison	Glace à l'eau	
				



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

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
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
Clafoutis à la courgette, tomate séchée, fêta et coulis de betterave	Filet de dinde basquaise	Buffet de panini (jambon , tomate mozza , saumon)	Poisson blanc sauce carotte gingembre	Grillade mixte de viande (mini grillwurst, côte de porc marinée, rumsteak de boeuf mariné maison) 
 Pomme de terre rôtie 	/	/	Fondue de poireaux	/
	Ebly	/	Riz 	Salade de pomme de terre 
	Fromage blanc et coulis de kiwi 	Duo de prune	Petits Gervais aux fruits	Salade de fruits de saison
				



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
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	
		Potage de tomate		
Blanquette de veau	Gebakene fësch , sauce rémoulade	Falafel avec houmous et sauce fromage blanc aux herbes 	Ragoût de bœuf aux olives 	
Petits pois aux herbes	et crudité	/	/	
Riz 	Pomme de terre wedges 	Salade de pâtes aux légumes 	Polenta	
	Brochette de fruits au chocolat 	Pastèque	Yaourt nature et confiture 	
				



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

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 / Maïs Vinaigrette Penne carbonara et parmesan / / Petit pot de glace 	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris / Olives vertes et noires Vinaigrette Filet de dinde sauce pesto Ratatouille Pomme de terre au romarin 	Salade verte/ Salade du chef / Tomate cerise / Carotte Vinaigrette Saumon Bellevue froid sauce vierge Salade de riz et légumes  / 	Salade verte /Salade du chef / Cornichons/ Choux Vinaigrette Gazpacho de courgette à la coriandre Cannelonis végétarien  Smoothie de fruits frais 	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade Vinaigrette Currywurst avec moutarde  Haricots verts à l'ail Semoule  Fromage blanc nature et fruits frais de saison 



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