

S2/41

LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU DU CHEF	JEUDI-MENU VEGETARIEN- MENU BIO code LU-BIO-03	VENDREDI
05/10/2020	06/10/2020	07/10/2020	08/10/2020	09/10/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou	Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleris	Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Potage de chou-fleur		Potage de courgette	
Emincé de dinde aux champignons	Porc au jus		 Gratin de pâtes au fromage	Ballotine de cabillaud et tomates séchées
Potiron au four	Choux rouge braisé de saison		Brocoli	Poêlée de légumes croquants
Ebly	Riz et Quinoa		/	Pommes de terre au thym
Yaourt à boire maison sans sucre ajouté	Salade de fruits frais de saison sans sucre ajouté			Ananas frais

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

Mise à jour le 02/07/2020

S3/42

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU VEGETARIEN
12/10/2020	13/10/2020	14/10/2020	15/10/2020	16/10/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef / Carotte/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou	Buffet Ant-gaspillage: Crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Potage de carotte		Potage aux épinards		
Quiche du chef 	Filet de poulet à l'orange	Pâtes au thon 	Gigot d'agneau aux herbes	Saucisses de légumes et sauce tomate
/	Flageolets	Salsifis aux herbes	Tomate au four	Courgettes braisées
/	Riz	/	Spaëtzel	Boulgour aux épices
Smoothie aux fruits de saison sans sucre ajouté	Pudding vanille 	Duo de raisins de saison	Fromage blanc nature et sirop d'agave 	

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

Mise à jour le 02/07/2020

S4/43

LUMDI	MARDI - MENU VEGETARIEN	MERCREDI - MENU BIO code LU-BIO-05	JEUDI	VENDREDI
19/10/2020	20/10/2020	21/10/2020	22/10/2020	23/10/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou	Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleris	Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Bouillon de pâtes ABC			Potage de tomate
Chicons au gratin 	Risotto de légumes du chef 	Ragoût de bœuf aux prunneaux 		Poisson blanc pané au cornflakes et rondelle de citron
/	/	Haricots verts		Chou romanesco
Pomme de terre ciboulette 	/	Semoule		Pâte d'épeautre
Plateau de fruits frais découpés 		Yaourt nature et duo sucre de coco/sucre roux 		Compote de pomme et de coing

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

Mise à jour le 02/07/2020

S6/45

VACANCES DE TOUSSAINT				
LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU VEGETARIEN	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-05	VENDREDI
02/11/2020	03/11/2020	04/11/2020	05/11/2020	06/11/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p><i>Menu du Chef</i> </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Blanquette de poulet</p> <p>Choux et carottes braisées</p> <p>Pâtes </p> <p>Yaourt nature et coulis de mangue maison </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleri</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potages carottes et pois chiches</p> <p>Crêpes végétariennes au légumes et mozzarella</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>Smoothie aux fruits de saison sans sucre ajoutés</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Carotte/ Tomate</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Ragoût de porc </p> <p>Légumes bio du moment</p> <p>Riz complet </p> <p>Banane </p> 	<p>Buffet anti-gaspillage: crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de poireaux</p> <p>Poisson blanc aux épices au four</p> <p>Tomates au four</p> <p>Patates douces</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

Mise à jour le 02/07/2020

S7/46

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU VEGETARIEN	VENDREDI
09/11/2020	10/11/2020	11/11/2020	12/11/2020	13/11/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Emincé de poulet tandoori	Potage de brocolis	Potage de tomate	Escalope de légumes et ketchup maison	Omelette au jambon
Haricots verts aux oignons	Knidelle mat speck 	Saumon et sauce au bouillon citronné	Brocoli	Petits pois
Ebly et Orge	Compote de pomme	Carottes persillées	Pâtes 	Pomme de terre grenaille
Gervais aux fruits 	Duo de kiwis 	Riz Fromage blanc et dés de fruits frais		Plateau de fruits frais découpés

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

Mise à jour le 02/07/2020

S8/47

LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI - MENU ENFANTS	VENDREDI - MENU VEGETARIEN
16/11/2020	17/11/2020	18/11/2020	19/11/2020	20/11/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et oires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Scampi à la diable</p> <p>Navet caramélisé</p> <p>Riz </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage Dubarry</p> <p>Pot au feu (viande/légumes/pommes de terre) </p> <p>/</p> <p>Compote de fruits</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleri</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de dinde avec crouste à la moutarde</p> <p>Epinard braisé à l'ail</p> <p>Gnocchis</p> 	<p>Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate</p>  	<p>Buffet anti-gaspillage: crudité et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Spaghetti au tofu au pesto vert et pesto rouge</p> <p>Salsifi aux oignons</p> <p>/</p> <p>Yaourt à la confiture</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

Mise à jour le 02/07/2020

S9/48

LUNDI	MARDI - MENU VEGETARIEN	MERCREDI - MENU CAP VERDIEN	JEUDI	
23/11/2020	24/11/2020	25/11/2020	26/11/2020	27/11/2020
Salade verte/ Salade du chef / Comcombre/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Potage du jardin		Cachupa de grao com galinha végé		
Wok de nouilles sautées au poulet et aux légumes	Falafel sauce brune	Légumes et viandes façon cassoulet	Cordon bleu au porc pané 	Poisson blanc à l'aneth au four
/	Crudités	/	Poêlée de champignons de paris	Haricots verts
/	Pomme de terre suédoises 	Riz pilaf 	Polenta	Ebly
Fromage blanc coulis de fruits rouges		Gâteau à l'ananas		Plateau de fruits frais découpés
				









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

Mise à jour le 02/07/2020

S10/49

LUNDI - MENU VEGETARIEN ET BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	Mardi - MENU DU CHEF	VENDREDI
30/11/2020	01/12/2020	02/12/2020	03/12/2020	04/12/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage potiron</p>	<p>Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Salade verte /Salade du chef / Cornichon/ Céleris</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Tomate</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p>
<p>Gratin de pâtes complètes à la tomate et aux légumes</p> <p>/</p> 	<p>Filet de dinde Tikka Massala</p> <p>Brocoli</p> <p>Boulgour</p> <p>Clémentine</p> 	<p>Poisson blanc sauce carotte et gingembre</p> <p>Flan de légumes colorés</p> <p>Riz</p>  <p>Compote de pomme</p> 	<p><i>Menu du Chef</i></p>  	<p>Tortilla espagnole</p>  <p>Ratatouille</p> <p>/</p> <p>Faiselle coulis d'abricot</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

Mise à jour le 02/07/2020

S11/50

LUNDI - ST NICOLAS	MARDI	MERCREDI - MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
07/12/2020	08/12/2020	09/12/2020	10/12/2020	11/12/2020
<p>Salade verte/ Salade du chef / Concombre/ Maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Bouillon aux vermicelles</p> <p>Galette breton au jambon, fromage et tomate </p> <p>Chou-fleur</p> <p>/</p> <p>Boxenmännchen</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Céleris/ olives verts et noirs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>/</p> <p>Pomme de terre </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate/ Carotte</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Couscous de légumes, boulettes de quorn et pois chiches </p> <p>Yaourt nature et coulis de kiwi maison</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Pâtes de la mer</p> <p>Haricots beurres</p> <p>/</p> <p>Poire</p> 	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de courgette</p> <p>Souris d'agneau caramélisée</p> <p>Poêlée de topinambour, panais, carotte violette</p> <p>Riz </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

Mise à jour le 02/07/2020

S11/51

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI - VEGETARIEN	VENDREDI
14/12/2020	15/12/2020	16/12/2020	17/12/2020	18/12/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Céleris	Salade verte/ Salade du chef / Carotte/ Tomate	Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Fajitas d'émincé de bœuf 	Filet de poulet à la moutarde 	Poisson pané et rondelle de citron	Tortellinis végétarien sauce tomate au fromage	Bouneschlupp avec mettwurst
et crudité , sauce salsa et guacamole maison	Duo de légumes bio	Tomates aux herbes	Poêlée de poivrons	/
/	Pomme de terre vapeur	Riz	/	Gromperenkichelcher
	Yaourt à boire maison peu sucré 		Smoothie de pomme et orange 	Plâteau de fruits découpés

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

S11/52



VACANCES DE NOËL				
LUNDI	MARDI - VEGETARIEN	MERCREDI - MENU DES ENFANTS	JEUDI - MENU DE NOËL	VENDREDI
21/12/2020	22/12/2020	23/12/2020	24/12/2020	25/12/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Céleri/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef / Tomate/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou	
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	
Potage butternut			Déclinaison de saumon	
Saumon au pesto	Escalope de quorn sauce tomate		Dinde farcie aux marrons	Férié
Tompinabour et carotte	Brocoli vapeur		Poêlée de légumes oubliés	
Tagliatelles	Riz		Röstis	
Compote de fruits	Fromage blanc et sucre de canne	Parfait glacés à l'orange et chocolat		

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

S11/53

VACANCES DE NOËL				
LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU VEGETARIEN	JEUDI MENU DE NOUVEL AN	VENDREDI
28/12/2020	29/12/2020	30/12/2020	31/12/2020	01/01/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives noires et vertes Vinaigrette Potage à la tomate Filet de poulet Potiron au four Purée de pomme de terre Smoothie de fruits de saison 	Salade verte/ Salade du chef / Cornichons/ Céléris Vinaigrette Filet de poisson aux petit légumes et sauce curry / Riz Yaourt à boire maison à la fraise 	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Choux Vinaigrette Potage chou fleur Gratin de pâtes aux 4 fromages Haricot vert et beurre / 	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ tomate Vinaigrette Roti de porc sauce brune Petits pois et carotte Pomme de terres aux herbes au four * Bûche de Nouvel An * 	Férié

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