






S1/40

LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
28/09/2020	29/09/2020	30/09/2020	01/10/2020	02/10/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre/ Mais	Salade verte/ Salade du chef/ Céleris/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates/ Carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou	Buffet Anti-gaspillage : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Pilon de poulet mariné aux épices maison	Omelette au fromage	Potage de lentille corail	Hachis parmentier de canard maison	Bouillon de légumes
Tian de légumes	Aubergines au four	Curry doux de choux fleur et tofu	Haricots verts aux herbes	Bouchées de la mer aux légumes
Polenta	Pâtes tricolores	/	/	/
	Compote de fruits de saison sans sucre ajoutés	Pommes de terre rôties	/	Riz
		Mousse au chocolat	Duo de fruits frais de saison	Fromage blanc nature au miel
				










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**

S2/41

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
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de chou-fleur</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleris</p> <p>Vinaigrette</p> <p><i>Menu du Chef</i></p>	<p>Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Potage de courgette</p> <p> Gratin de pâtes au fromage</p> <p>Brocoli</p> <p>/</p> <p></p>	<p>Buffet Anti-gaspillage : crudités et salade</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Ballotine de cabillaud et tomates séchées</p> <p>Poêlée de légumes croquants</p> <p>Pommes de terre au thym</p> <p></p> <p>Ananas frais</p> <p></p>
<p>Emincé de dinde aux champignons</p> <p></p> <p>Potiron au four</p> <p>Ebly</p> <p></p> <p>Yaourt à boire maison sans sucre ajouté</p> <p></p>	<p>Porc au jus</p> <p>Choux rouge braisé de saison</p> <p>Riz et Quinoa </p> <p>Salade de fruits frais de saison sans sucre ajouté</p> <p></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

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
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

S5/44

LUNDI - MENU VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - HALLOWEEN
26/10/2020	27/10/2020	28/10/2020	29/10/2020	30/10/2020
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
Lasagne aux légumes et tofu	Potaige aux légumes			Potaige potiron
/	Pita gyros, crudités et sauce tzasiki	Duo de saumon et poisson blanc	Rôti de bœuf au thym 	Emincé de dinde sauce haloween
/	/	Epinard à la crème	Poêlée de courgette	Julienne de poivron et potiron
Fromage blanc nature et miel 	/	Bouलगour	Gnocchis	Riz basmati 
		Pomme 	Compote de fruits 	Muffin d'haloween (carotte/ potiron) 

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/ Mais	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	Knidelle mat speck 	Saumon et sauce au bouillon citronné	Escalope de légumes et ketchup maison	Omelette au jambon
Haricots verts aux oignons	Compote de pomme	Carottes persillées	Brocoli	Petits pois
Ebly et Orge	/	Riz	Pâtes 	Pomme de terre grenaille 
Gervais aux fruits 	Duo de kiwis 	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
Salade verte/ Salade du chef/ Betterave/ Olives vertes et oires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte/ Chou	Salade verte/ Salade du chef / Cornichon/ Céleri	Salade verte /Salade du chef / Carotte/ Tomate	Buffet anti-gaspillage: crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette		Vinaigrette
Scampi à la diable	Potage Dubarry	Potage de légumes		Spaghetti au tofu au pesto vert et pesto rouge
Navet caramélisé	Pot au feu (viande/légumes/pommes de terre)	Filet de dinde avec croute à la moutarde		Salsifi aux oignons
Riz	/	Epinard braisé à l'ail	Gnocchis	/
	Compote de fruits			Yaourt à la confiture
				

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>Soupe aux oignons</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 topinambourg, 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	Boulettes 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**

Mise à jour le 02/07/2020

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  Vinaigrette  Potage butternut  Saumon au pesto  Tompinabour et carotte  Tagliatelles   Compote de fruits  	Salade verte/ Salade du chef/ Céleri/ Olives vertes et noires  Vinaigrette  Escalope de quorn sauce tomate  Brocoli vapeur  Riz   Fromage blanc et sucre de canne  	Salade verte/ Salade du chef / Tomate/ Carotte  Vinaigrette    	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon/ Chou  Vinaigrette  Déclinaison de saumon  Dinde farcie aux marrons  Poêlée de légumes oubliés  Röstis  Parfait glacés à l'orange et chocolat  	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**

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**