






S1/25

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Luxembourgeois	VENDREDI
21/06/2021	22/06/2021	23/06/2021	24/06/2021	25/06/2021
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</p> <p>Porc </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Pomme de terre nature </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Potage de carotte</p> <p>Lasagne végétarienne , tomate séchée et brunoise</p>  <p>Yaourt nature maison et straciatella </p> 	<p>Férial Fête Nationale</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</p> <p>Feierstengzalot </p> <p>/</p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Petitsbeurre's kuch</p> 	<p>Buffet du chef : crudité et salade</p> <p>Poisson Blanc au four et sauce tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail et échalote</p> <p>Riz </p> <p>Pastèque</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 ou 9052

S2/26

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu du chef	JEUDI	VENDREDI
28/06/2021	29/06/2021	30/06/2021	01/07/2021	02/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Menu froid : Œufs durs mayonnaise et jambon blanc, pain  Salade de pâtes	Dinde Petits pois Purée de pomme de terre 	<i>Menu du Chef</i> 	Potage de légume Ragoût de tofu Riz  	Saumon grillé et sauce tomate Aubergines grillées Taboulé et légumes et menthe
	Fraise sans sucre ajouté 		 Fromage blanc coulis d'abricot maison 	

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 ou 9052

S3/27

Semaine du 05 au 09 juillet 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/07/2021	06/07/2021	07/07/2021	08/07/2021	09/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre 	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade Potage de carotte
Wrap de poulet et crudité / / Pot de glace 	Falafel sauce yaourt Pomme de terre wedges au paprika 	Pizza du chef (jambon , salami ...) Buffet de crudités / Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 	Poisson pané et citron et sauce yaourt Trio de poivrons Pomme de terre nature 	Boeuf sauce provençale façon Wok / Riz Yaourt 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 ou 9052

S4/28

Semaine du 12 au 16 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu des enfants
12/07/2021	13/07/2021	14/07/2021	15/07/2021	16/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade 
Melon jambon cuit et cru  / Frites 	Quiche du chef  / /	Scampis sautés Wok de nouille et wok de légumes /	Burger végétarien (pain buns, galette de chou- fleur , oignon , cornichon , fromage - sauce ketchup) 	
 Fromage blanc aux framboises 	Plateau de fruits de saison sans sucre ajouté 	 	 	

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 ou 9052

S5/29

VACANCES : Semaine du 19 au 23 juillet 2021

LUNDI	MARDI Menu Portugais	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
19/07/2021	20/07/2021	21/07/2021	22/07/2021	23/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Dinde	Caldo Verde , Arroz de pato (riz de canard)	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate et fromage / fromage râpé	Poisson blanc et sauce blanche	Saucisse sauce moutarde
Tomates cerise rôties	Brocolis		et julienne de légume	/
Polenta	Pain		Quinoa	Purée de pomme de terre
	Bola de berlim légère (boule de Berlin) 		Yaourt à boire à la pêche maison	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 ou 9052

S6/30

VACANCES : Semaine du 26 au 30 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/07/2021	27/07/2021	28/07/2021	29/07/2021	30/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs  	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Bricks ou Nem aux légumes maison  Riz cantonais 	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Fajitas de bœuf  et ses légumes , sauce salsa / Fromage blanc et ses fruits  rouges 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Soupe de petits pois Cordon bleu non pané  / Pomme de terre au romarin  Duo pastèque melon 	Buffet du chef : crudité et salade Saumon en papillote sauce tomate Haricots verts aux herbes Ebly 

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 ou 9052

S7/31

VACANCES : Semaine du 02 au 06 août 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/08/2020	03/08/2020	04/08/2020	05/08/2020	06/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc	Œufs miroir	Bouchée à la reine 	Tajine de poisson et ses légumes (à part)	Gratin de macaronis au fromage
Duo de courgettes	Légumes bio de saison sauce tomate	/	/	Poêlée de légumes
Gnocchis	Pâtes complètes	Frite	Pomme de terre nature 	
Yaourt aux smarties 		Plateau de fruits frais de saison 	Flan au caramel 	

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 ou 9052

S8/32

VACANCES : Semaine du 09 au 13 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/08/2020	10/08/2020	11/08/2020	12/08/2020	13/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Potage de légume de saison		Bouillon ABC	
Veau	Panini Jambon fromage et Panini Saumon ou végété		Brochette de tofu et patate douce	Saumon au four et julienne de légumes
Ratatouille	/		Brocolis et Riz	/
Semoule	/		 	Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes 
	Salade de fruits de saison à la menthe 		 Fromage blanc coulis de cerise maison 	Raisins 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 ou 9052

S9/33

VACANCES : Semaine du 16 au 20 août 2021

LUNDI BIO MENU BIO code LU- BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Schueberfouer
16/08/2021	17/08/2021	18/08/2021	19/08/2021	20/08/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Bœuf	Potage de poivron froid ou chaud	Poulet rôti	Côtelette d'agneau au thym	Poisson pané aux céréales sauce fromage blanc aux herbes
Légumes de saison BIO	Cannelonis ricotta épinard	Buffet de crudités	Haricots verts	Bâtonnet de légumes crus ou cuits
Riz		Gromperenkilchelcher 	Spaetzel	Mélange de céréales gourmandes (quinoa, boulgour, petit épreautre)
	 Yaourt nature et coulis de mirabelle maison	Duo de prunes	Pastèque	Gaufre

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 ou 9052

S10/34

VACANCES : Semaine du 23 au 27 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu du chef	VENDREDI
23/08/2021	24/08/2021	25/08/2021	26/08/2021	27/08/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate		Buffet du chef : crudité et salade
Œuf mollet	Dinde et pesto vert	Bouillon de légume et vermicelle		Poisson blanc
/	Petits pois	Ragoût de Seitan à l'asiatique		Trio de poivrons
Salade de pomme de terre 	Pâtes complètes	Riz 		Patate douce Wedges
	Duo de melon 	 Fromage blanc coulis de myrtille maison 		

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 ou 9052

S11/35

VACANCES : Semaine du 30 août au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Pita Gyros de poulet et crudité , sauce tzasiki /	Falafel sauce au yaourt Purée de pomme de terre 	Pizza du chef (jambon , salami ...) Buffet de crudités /	Saumon grillé Poivrons Semoule	Bœuf sauce tomate / Pomme noisette
Crumbel de mirabelle maison 		Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 		Yaourt 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 ou 9052

S12/36

VACANCES : Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Melon jambon cuit et cru  /		Scampis sautés	Quiche du chef 	Burger végétarien <i>(pain buns, galette de chou- fleur , oignon , cornichon , fromage - sauce)</i>
Salade de pâtes		Wok de riz et Wok de légumes /	/	
Fromage blanc aux framboises 			Salade de fruits de saison sans sucre ajouté 	

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 ou 9052

S13/37

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI Rentrée	JEUDI	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc	Potage de céleris	Pilons de poulet grillé	Poisson blanc sauce blanche	Boulette de viande sauce brune
Haricots vert	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate , pesto de brocolis + fromage râpé	Tomates cerise rôties	et julienne de légume	/
Pomme de terre au romarin 		Potatoes maison 	Boulgour	Purée de pomme de terre
	Banane	Crêpes et sa garniture 	Yaourt à boire à la poire maison 	

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 ou 9052

S14/38

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI Menu Mexicain	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Soupe mexicaine (poivrons rouge /tomate)	Velouté potiron		
	Frijol con puerco (ragoût de porc aux haricots noirs)	Curry de légume	Cordon bleu non pané	Saumon en papillote
	/		Petits pois carotte	Haricots beurre aux herbes
	Riz	Ebly	Pâtes tricolores	Tagliatelle
	Tres leches		Plateau 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 ou 9052

S15/39

Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade / salade de pâtes
Porc	Omelette du chef et sauce champignon	Bouchée à la reine 	Poisson pané maison citron	Tartiflette aux champignons
Duo de courgettes	Brocolis	/	Potiron au four	
Gnocchis poêlées	Pâtes complètes	Frite	Riz	
Yaourt aux smarties 		Plateau de fruits frais de saison 		Petits Gervais 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 ou 9052

S16/40

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Potage de choux fleur		Potage de légume de saison	
Veau	Filet de dinde grillé	 KID APPROVED	Marmite de légume et tempeh au lait de coco	Saumon au four
Carotte	/		 Patate douce	Fondue de poireaux
Spaetzel	Pomme de terre au four 			
	Salade de fruits de saison 		Raisins de saison 	 Fromage blanc et dés d'ananas maison 

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 ou 9052