



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 tomate</p> <p>Lasagne végétarienne</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</p> <p>Haricots verts</p> <p>Polenta</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	JEUDI Menu du chef	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
<b>Menu froid :</b>	Dinde	Ragoût de tofu		Saumon grillé
Œufs durs en morceau et jambon blanc	Petits pois	Riz		Aubergines grillées
Salade de pâtes à composer soi-même	Purée de pomme de terre	Riz		Pomme de terre au four
	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				
Boeuf sauce provençale 	Falafel sauce yaourt	Pizza du chef (jambon , salami ...)	Poisson pané et citron	Wrap de poulet et sauce tzaziki
/		/	Pepperonata	et crudité
Riz	Taboulé aux légumes et menthe	/	Pomme de terre nature 	/
				/
Yaourt au miel 		Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 		Pot de glace 

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 lorraine  /  / 	Scampis sautés à l'aioli  Spaghettis  /  / 	Burger végétarien  (pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce )  	
 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  et sauce tomate	Arroz de pato ( riz de canard)  Migas com couve	Pâtes et trio de sauce : sauce tomate, pesto et fromage / parmesan	Poisson blanc  et julienne de légume	Saucisse sauce moutarde 
Pomme vapeur 	/		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    	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate  Fajitas de bœuf  et ses légumes , sauce yaourt  /  Duo pastèque et melon  	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre  Soupe de petits pois  Cordon bleu pané  /  Pomme grenaille   Fromage blanc et ses fruits  rouges  	Buffet du chef : crudité et salade  Saumon  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	Omelette du chef	Bouchée à la reine 	Poisson	Gratin de macaronis au fromage (végétarien)
Duo de courgettes	Légumes bio de saison	/	/	
Gnocchis	Pâtes	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
Veau	Panini Jambon fromage et Panini Tomate Mozzarella		Sauté végétarien à la patate douce	Saumon au four
Ratatouille	/		Brocolis et Polenta	/
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
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</p> <p>Bœuf </p> <p>Légumes de saison BIO</p> <p>Pomme de terre nature </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Tortellinis végétarien sauce tomate</p>  <p> Yaourt nature et coulis de mirabelle maison</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Poulet rôti </p> <p><i>Buffet de crudités</i></p> <p>Grenaille au romarin </p> <p>Duo de prunes</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</p> <p>Côtelette d'agneau</p> <p>Haricots verts</p> <p>Spaetzel</p> <p>Pastèque</p> 	<p>Buffet du chef : crudité et salade</p> <p>Poisson pané aux céréales sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Bâtonnet de légumes crus ou cuits</p> <p>Riz </p> <p>Gaufre</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**

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	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Œuf mollet	Dinde	Ragoût végétarien		Poisson blanc
/	Petits pois	Riz		Duo de poivrons
Salade de pomme de terre 	Pâtes complètes	 Fromage blanc coulis de myrtille maison		Pomme de terre nature 
	Duo de melon 			

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	Légume farci végétarien ( riz fromage )  	Pizza du chef (jambon , salami ...)  <i>Buffet de crudités</i>	Saumon grillé  Aubergines  Semoule	Bœuf sauce tomate /  Pomme noisette
/	Purée de pomme de terre 	/		
Crumbel de mirabelle maison 		Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 		Yaourt au miel 

Si banane au menu : banane Faitrade

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
/		Légumes	/	(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce )
Salade de riz 		Pennes et fromage râpé	/	
 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	Boulette de viande sauce brune
Haricot mange tout	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate , pesto de brocolis + fromage râpé	Tomates cerise rôties	et julienne de légume	/
Pomme vapeur		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  Soupe mexicaine (poivrons rouge /tomate)  Frijol con puerco ( ragoût de porc aux haricots noirs)  /  Riz  Tres Leches (Gâteau aux 3 laits)	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate  Curry de légume   Ebly	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre  Cordon bleu non pané   Petits pois carotte  Pomme de terre nature   Plateau de fruits découpés	Buffet du chef : crudité et salade  Saumon et sa sauce légère  Haricots beurre  Tagliatelle
				

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
Porc	Omelette du chef	Bouchée à la reine 	Poisson pané	Tartiflette végétarienne
Courgettes	Brocolis	/	Potiron au four	
Gnocchis	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		Marmite de légume et tempeh au lait de coco	Saumon au four
Veau	Filet de dinde grillé			Fondue de poireaux
Carotte	/			Riz
Spaetzel	Pomme de terre au four 		Patate douce	
	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**