

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
Menu froid : Œufs durs en morceau et jambon blanc  Salade de pâtes à composer soi-même	Dinde Petits pois Purée de pomme de terre 	Ragoût de tofu Riz    Fromage blanc coulis d'abricot maison		Saumon grillé Aubergines grillées Pomme de terre au four 
	Fraise 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

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) Purée de pomme de terre 	Pizza du chef (jambon , salami ...) Buffet de crudités /	Saumon grillé Aubergines Semoule	Bœuf sauce tomate /
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