

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>Lasagne végétarienne au quorn</p>  <p>Yaourt nature maison et straciatella </p> 	<p>Férial Fête Nationale</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate /Mozzarella</p> <p>Potage de 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 citron</p> <p>Haricots verts</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	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 /Mozzarella	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Menu froid : Œufs durs, jambon blanc, fromage et pain  Salade de pâtes	Dinde Petits pois Purée de pomme de terre 	Ragoût de tofu Riz    Fromage blanc coulis d'abricot maison		Saumon grillé Brocolis Taboulé aux légumes et menthe
	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
Wrap de poulet	Falafel	Pizza du chef (jambon , salami ...)	Poisson pané et citron	Boeuf sauce provençale
et crudité	sauce yaourt	Buffet de crudités	Duo de poivrons	/
/	Pomme de terre au four 	/	Pâte	Riz
Pot de glace 		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

S4/28

Semaine du 12 au 16 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu des enfants	VENDREDI
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
	Potage de courgette			
Melon jambon cuit (crêche) et cru (MRE) , baguette	Quiche du chef au jambon  de dinde	Scampis sautés		Burger végétarien
/	/	Wok de nouille et légumes		(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)
Salade de pomme de terre et vinaigrette 	/	/		
 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			
Tomates cerise	Arroz de pato (riz de canard)	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate et crème champignon / fromage râpé	Poisson blanc et julienne de légume	Saucisse sauce moutarde
Pomme vapeur 	Migas com couve		Riz et Quinoa 	/
	Bola de berlim légère (boule de Berlin)		Yaourt à boire à la pêche maison 	Purée de pomme de terre
				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 , guacamole, cheddar râpé, sauce crème philadelphia / Fromage blanc et ses fruits  rouges 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Soupe de petits pois Cordon bleu non pané sauce champignon  / Pomme de terre au romarin  Duo pastèque jaune et rouge 	Buffet du chef : crudité et salade Saumon en papillote 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 / Olive	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc 	Omelette de dinde du chef	Bouchée à la reine 	Tajine de poisson et ses légumes	Gratin de macaronis au fromage (végétarien)
Duo de courgettes	Légumes bio de saison	/	/	
Gnocchis	Pâtes complètes 	Frites 	Pomme de terre nature 	Brocolis
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 Potage de légume de saison	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		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
	Plateau 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, mozzarella
Bœuf	Cannelonis ricotta épinard	Poulet rôti	Côtelette d'agneau au thym	Poisson pané aux céréales
Légumes de saison BIO		Buffet de crudités	Haricots verts	Bâtonnet de légumes crus ou cuits
Pommes de terre 		Gromperenkilchelcher 	Spaetzel	Riz
	Yaourt nature et coulis de mirabelle maison à part 	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	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Soupe de légumes		Bouillon de légume et vermicelle		
Œufs durs	Dinde	Ragoût de Seitan à l'asiatique		Poisson blanc
/	Petits pois	Riz		Duo de poivrons
Salade de pomme de terre 	Pâtes complètes			Pomme de terre nature
	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 tzatziki	Poivrons rouges et jaunes farcis végétariens (quinoa riz fromage) 	Pizza du chef (jambon , salami ...) <i>Buffet de crudités</i>	Saumon grillé Courgettes grillées Pomme noisette	Bœuf sauce tomate / Semoule
/	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 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 au jambon de dinde du chef  /	Burger végétarien (pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)	
Salade de riz au paprika 		Wok de nouille et 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	Boulette de viande sauce brune
Haricot mange tout	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate , pesto de brocolis + fromage râpé	Tomates cerise	et julienne de légume	/
Gnocchis pôelées		Potatoes maison 	Boulgour	Purée de pomme de terre
	Banane	Crêpes et sa garniture 	Compote de fruits sans sucre ajouté	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)			
	Frijol con puerco (ragoût de porc aux haricots noirs)	Ragoût de seitan aux légumes	Cordon bleu non pané sauce champignons	Saumon grillé
	/		Petits pois carotte	Haricots beurre aux herbes
	Riz	Brocolis	Pomme de terre nature 	Tagliatelle
Tres leches		Ebly		
			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 MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Omelette du chef Brocolis Pâtes complètes 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Porc	Salade verte/ Salade du chef/ Choux Bouchée à la reine / Frite	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Poisson pané maison citron Potiron au four Riz	Buffet du chef : crudité et salade Potage de tomate Tartiflette végétarienne
	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		Marmite de légume et tempeh au lait de coco	Saumon au four
Carotte	/			Fondue de poireaux
Spaetzel	Pomme de terre au four 		Purée de pomme de terre et patate douce	Polenta
	Salade de fruits de saison 		Raisins de saison 	 Fromage blanc et coulis 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