

S1/13

LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU BIO code LU-BIO-04	JEUDI - MENU DE PÂQUES	VENDREDI
29/03/2021	30/03/2021	31/03/2021	01/04/2021	02/04/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Potage de carotte		Crème d'asperges	
Poulet au pesto	Omelette au fromage	Porc à l'orange	Navarin d'agneau	Saumon au four au citron
Tomate au four	Brocoli 	Chou braisé	Pôlée de légumes de printemps(artichaud/fèves/ch ou-fleur)	Flan de panais
Purée de pomme de terre 	Pâtes 	Riz 	Pomme de terre au romarin 	Semoule
				

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**

S2/14

VACANCES DE PÂQUES				
LUNDI de Pâques	MARDI	MERCREDI - MENU DU CHEF	JEUDI	VENDREDI
05/04/2021	06/04/2021	07/04/2021	08/04/2021	09/04/2021
<u>FERIE</u>	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Betterave	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates cerises	Buffet du chef : crudité et salade
	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Porc au jus		Potage de courgette	Poisson blanc pané aux mueslis maison et citron
	Petits pois		Enchiladas végétariennes gratinées au mozzarella	Chou-fleur aux herbes
	Pâtes		Fromage blanc nature au coulis de fruits rouges fait maison sans sucre ajouté	Pomme de terre en robe des champs
	Duo 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**

S3/15

VACANCES DE PÂQUES

LUNDI MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/04/2021	13/04/2021	14/04/2021	15/04/2021	16/04/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Volaille sauce pesto rouge	Pavé de saumon et sauce tomate provencale	Porc	Boeuf au jus	Wok de champignons et tofu
Carotte braisé	Courgette jaune	Haricots verts	Epinard à la crème	Brocoli
Pomme de terre	Riz	Ecrasé de pomme de terre et patate douce	Boulgour	Pâtes
	Yaourt nature au sirop d'erable fait maison		Panna cotta aux fraises faite maison	Compote de fruits de saison faite maison 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**

S4/16

LUNDI	MARDI MENU DES ENFANTS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/04/2021	20/04/2021	21/04/2021	22/04/2021	23/04/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
 Omelette nature		Scampis à l'ail	Potage de chou-rave	Saucisse
Petits pois		Poivrons	/	Légumes de couscous
Pomme de terre 		Tagliatelles 	Riz 	Semoule
Plateau de fruits de saison découpés fait maison		Fromage blanc nature au sucre de coco fait 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**

S5/17

LUNDI MENU BIO ode LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/04/2021	27/04/2021	28/04/2021	29/04/2021	30/04/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Bœuf aux légumes	Poulet au jus	Bouneschlupp mat mettwurst	Poisson blanc sauce tomate	Pizza margherita
/	Chou-rouge caramélisé	/	Carotte Vichy	Crudités
Pâtes complètes	Pommes de terre rôties	Gromperen Kichelcher fait maison	Polenta crémeuse	
Yaourt aux fruits			Clafouti de fruits de saison fait maison	Salade de fruits de saison faite 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**

S6/18

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU DU CHEF	VENDREDI
03/05/2021	04/05/2021	05/05/2021	06/05/2021	07/05/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Betterave	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates cerises	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette  Potage de celeri et carotte	Vinaigrette	Vinaigrette
Dinde marinée	Falafel sauce tomate	Saumon grillé		Bœuf sauce aigre douce
Courgette	Aubergines grillées	Chou romanesco		/
Ebly	Ecrasé de pomme de terre	Pâtes		Wok de riz sauté aux légumes
	Fromage blanc nature aux fruits frais fait maison 			Fraises 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**

S7/19

LUNDI	MARDI MENU D'EUROPE	MERCREDI	JEUDI jour d'Ascension	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
10/05/2021	11/05/2021	12/05/2021	13/05/2021	14/05/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette		Vinaigrette
	Antipasti de légumes (Italie)	Bouillon vermicille		
Omelette nature	Pörkölt (Hongrie)	Gratin de poisson	FERIE	Porc au curcuma
Pôelé de champignons	Chou-fleur sauce ajvar (Croatie)	Tomate au four		Carottes
Pâtes	Hutspot (Hollande)	Pomme de terre vapeur		Riz
Yaourt au miel fait maison	Gaufre de Liège (Belgique)			

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**

S8/20

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU DES ENFANTS	JEUDI	VENDREDI
17/05/2021	18/05/2021	19/05/2021	20/05/2021	21/05/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Potage lentille corail				
Wrap de bœuf	Lasagne ricotta épinard		Poulet sauce feta	Poisson blanc
Crudités, sauce yaourt, sauce avocat, fromage râpé	Sauce tomate aux légumes		Courgette	Petit pois
/			Späetzle	Ecrasé de pomme de terre
	Fromage blanc à la confiture fait maison 			Salade de fruits faite maison 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**

S9/21

VACANCES DE PENTECÔTE

LUNDI de Pentecôte	MARDI	MERCREDI MENU BIO code LU-BIO-04	JEUDI	VENDREDI
24/05/2021	25/05/2021	26/05/2021	27/05/2021	28/05/2021
<b>FERIE</b>	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Buffet du chef : crudité et salade
	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Œuf dur bechamel parsemé de jambon de dinde	Pâtes au tofu fumé et pesto rouge	Saumon	Cordon bleu non pané
	Aubergine au four	 Fromage râpé	Asperge verte	Haricots verts
	Pomme de terre vapeur		Riz complet à l'huile de noix	Purée de patate douce
	Tarte à la rhubarbe et fraise faite maison	Smoothie de fruits de saison fait maison	Yaourt nature au coulis de fruits 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**

S10/22

LUNDI	MARDI MENU DU CHEF	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU DU CHEF
31/05/2021	01/06/2021	02/06/2021	03/06/2021	04/06/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Betterave	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates cerises	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Porc au jus		Poisson blanc au jus	Crêpes végétariennes maison(légumes et mozzarella)	Poulet au citron
Brocoli aux herbes		Tomate au four		Carotte
Spaetzel		Pâtes tricolores	Fromage blanc nature et fruits frais de saison sans sucre ajouté	Riz
Compote de fruits de saison fait maison 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**

S11/23

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
07/06/2021	08/06/2021	09/06/2021	10/06/2021	11/06/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Olives vertes et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Gaspacho de concombre à la menthe			Potage du jardin
Wienerwurst et moutarde 	Duo de panini (mozzarella- tomate/ jambon-fromage)	Poisson meunière et citron	Boeuf	Chili Sin Carne (avec tofu fumé, maïs, carotte, haricot rouge) 
Aubergines grillées 	/	Poivrons	Petits pois et carottes	Riz
Salade de pommes de terre	/	Ebly	GromperenKichelcher	
	Pudding de fraise fait maison 	Yaourt aux fruits à boire fait maison sans sucre ajouté 		Plateau de fruits frais de saison 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**

S12/24

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU DES ENFANTS	JEUDI	VENDREDI
14/06/2021	15/06/2021	16/06/2021	17/06/2021	18/06/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons	Buffet du chef : crudité et salade
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Potage du jardin				
Pâtes carbonara et fromage râpé	Omelette au fromage		Poulet aux noix de cajou	Saumon au jus de citron
Brocolis	Carotte		Chou de Bruxelles	Courgette
/	Pomme de terre sautée aux oignons		Riz	Boulgour
Fromage blanc à la confiture fait maison			Salade de fruits frais de saison faite maison 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**