

Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "Sou schmaacht Lëtzebuerg"

Mise à jour le 04/10/2021

S2/42

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu du chef	VENDREDI
18/10/2021	19/10/2021	20/10/2021	21/10/2021	22/10/2021
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
Hachis parmentier de canard	Saumon	Omelette au fromage 		Dinde 
Haricots verts	Champignons	Poivrons froids		Petit pois et carotte
	Riz 	Pâtes		Pommes de terre 
	Plateau de fruits découpés 	Fromage blanc à la pomme et caramel  		Compote pomme - poire (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

S3/43

Semaine du 25 au 29 octobre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Halloween
25/10/2021	26/10/2021	27/10/2021	28/10/2021	29/10/2021
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 
Emincé de porc aux champignons 	Falafel sauce curry	Potage de brocoli	Poisson pané et citron	Potage de citrouille
Riz 	Purée de céleri	Pizza du chef (<i>jambon , salami ...</i>)	Poêlée de légumes de saison	Boeuf sauce de Dracula (tomate) 
Pudding vanille	Pommes de terre au four 	/	Pommes de terre nature 	Courgette braisée
	Smoothie banane - orange - épices spéculoos (<i>sans sucre ajouté</i>) 	Plateau de fruits découpés 		Pattes d'araignée (speätzle) 
				Muffin d'Halloween 

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

S4/44

VACANCES : Semaine du 01 au 05 novembre 2021

TOUSSAINT	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu des enfants	VENDREDI
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
Férié	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 tomate			
	Saltimbocca de veau aubergine et mozarella  /	Scampis sautés Wok de riz et légumes  /		Burger  (pain buns, burger porc et boeuf, oignon , cornichon , fromage - sauce)
	Pâtes			Potatoes 
		Compote de pomme et figue à la vanille (sans sucre ajouté) 		Brochettes de fruits frais 

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

S5/45

Semaine du 08 au 12 novembre 2021

LUNDI	MARDI Menu Italien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
08/11/2021	09/11/2021	10/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
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	Minestrone	Côtelette d'agneau au thym	Poisson blanc au pesto rouge	Saucisse sauce moutarde
Potiron au miel et au thym	Gnocchis tomate, basilic & mozzarella	Haricots verts	Brocoli au four	Carottes aux oignons
Pommes de terre vapeur persillées		Spaetzel	Pâtes	Ecrasé de pommes de terre
Smoothie pomme - orange & coco (sans sucre ajouté)	Cannoli	Plateau de fruits frais	Yaourt à boire à la mangue 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

Semaine du 15 au 19 Novembre 2021

Menu
du
Chef

Mise à jour le 04/10/2021

S7/47

Semaine du 22 au 26 Novembre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22/11/2021	23/11/2021	24/11/2021	25/11/2021	26/11/2021
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 légumes de saison		Potage de tomate	
Bœuf		Œufs sauce blanche	Poisson blanc	Bouchée à la reine
Duo de courgettes	Risotto du chef	Tomates cerise confites au four	Purée de carotte	Crudités
Schupfnudeln		Pâtes	Purée de pommes de terre	Frite
Yaourt aux smarties	Brochette de fruit frais	Smoothie Kiwi - mangue (sans sucre ajouté)	Riz au lait	

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

S8/48

Semaine du 29 novembre au 03 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI Menu des enfants	JEUDI	VENDREDI
29/11/2021	30/11/2021	01/12/2021	02/12/2021	03/12/2021
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 potimaron			
Veau	Saumon au four et julienne de légumes		Cake au tofu au basilic et olive	Bouneschlupp mat mettwurst
Ratatouille	/		Brocolis	
Semoule	Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes 		/	Gromperenkichelcher
Compote de pomme et noisette (sans sucre ajouté)			Fromage blanc à la fleur d'orangé, amande et clémentine	Plateau de fruits frais

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

S9/49

Semaine du 06 au 10 décembre 2021

LUNDI BIO MENU BIO code LU- BIO-04 ST-NICOLAS	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/12/2021	07/12/2021	08/12/2021	09/12/2021	10/12/2021
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
Potage de brocoli	Bouillon ABC			
Lasagne (100% bœuf)	Couscous végétarien (pois chiche)	Poulet rôti	Kniddelen mat speck	Poisson pané aux céréales sauce fromage blanc aux herbes
		Potiron	Compote de pomme	Purée de légumes
	Semoule	Pomme de terre		Pommes de terre vapeur
Boxenmännchen	Yaourt nature et grenadine	Smoothie pomme - mandarine & cannelle (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits frais	

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

S10/50

Semaine du 13 au 17 décembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu du chef	VENDREDI
13/12/2021	14/12/2021	15/12/2021	16/12/2021	17/12/2021
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 potimarron et carotte				
Frittata végétarienne au fromage 	Scampi à l'ail	Veau 		Choucroute garnie 
/	Chou de Bruxelles	Petits pois		
Riz sauté au légumes 	Pâtes 	Schupfnudeln 		Pommes de terre 
Fromage blanc aux cacahuètes grillées caramélisées	Compote de pomme (sans sucre ajouté)			Brochette de fruits frais
				

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

S11/51

VACANCES : Semaine du 20 au 24 décembre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI - MENU DE NOËL	VENDREDI
20/12/2021	21/12/2021	22/12/2021	23/12/2021	24/12/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	<i>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</i>	Buffet du chef : crudité et salade
Pita Gyros de poulet	Potage de lentille corail et tomate	Potage de chou fleur	<i>Crème tomate et boursin</i>	
et crudité , sauce tzasiki	Quiche du chef aux légumes et fromage	Saumon	<i>Carré d'agneau en persillade</i>	Ragout de bœuf aux prunneaux
/		Epinard à la crème	<i>Portiron sauté au miel et la menthe</i>	Fagot de haricots verts
		Tagliatelle	<i>Gratin dauphinois à l'ail</i>	Pommes de terre persillées
	Smoothie pomme - grenade (sans sucre ajouté) 	Plateau de fruits frais 	<i>Stollen masepin chocolat et orange</i>	Yaourt au miel et à la cannelle

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

S12/52

VACANCES : Semaine du 27 au 31 décembre 2021

LUNDI	MARDI Menu des enfants	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Réveillon de Nouvel An
27/12/2021	28/12/2021	29/12/2021	30/12/2021	31/12/2021
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		Potage de tomate		***
Gratin de pâtes jambon/fromage		Bouchée à la reine 	Scampis	Burger végétarien
		Frites 	Wok de légume	(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)
			Nouille de riz	***
Compote pomme - poire & amandes		Brochette de fruits frais au chocolat noir	Fromage blanc au coulis de fruits rouge	* Bûche de Nouvel An *

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