S1/13

LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU BIO code LU-BIO-04	JEUDI - MENU DE PÀQUES	VENDREDI
29/03/2021	30/03/2021	31/03/2021	01/04/2021	02/04/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires Vinaigrette Potage de carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons Vinaigrette Crème d'asperges	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Poulet au pesto Tomate au four Purée de pomme de terre	Omelette au fromage Brocoli Pâtes	Porc à l'orange Chou braisé Riz	Navarin d'agneau Pôélée de légumes de printemps(artichaud/fêves/chou-fleur) Pomme de terre au romarin	Saumon au four au citron Flan de panais Semoule
			Nid de Pâques au chocolat 	Yaourt à la fraise à boire fait maison sans sucre ajouté

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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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**
FERIE	**Salade verte/ Salade du chef/ Maïs** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Betterave** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Tomates cerises** **Vinaigrette** **Potage de courgette**	**Buffet du chef : crudité et salade** **Vinaigrette**
	Porc au jus **Petits pois** **Gnocchis**	Menu du Chef	**Enchiladas végétariennes gratinées au mozzarella**	**Poisson blanc pané aux mueslis maison et citron** **Chou-fleur aux herbes** **Pomme de terre en robe des champs**
	Duo de fruits découpés		**Fromage blanc nature au coulis de fruits rouges fait maison sans sucre ajouté**	

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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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 **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Choux** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon** **Vinaigrette** **Crème d'asperges**	**Salade verte/ Salade du chef/ Tomate** **Vinaigrette**	**Buffet du chef : crudité et salade** **Vinaigrette** **Potage de petits pois**
Volaille sauce pesto rouge **Carotte braisé** **Pomme de terre**	**Pavé de saumon et sauce tomate provencale** **Courgette jaune** **Riz**	**Porc** **Haricots verts** **Ecrasé de pomme de terre et patate douce**	**Boeuf au jus** **Epinard à la crème** **Boulgour**	**Wok de champignons et tofu** **Brocoli** **Nouilles chinoises**
	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 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

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons Vinaigrette Potage de chou-rave	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Omelette nature Petits pois Pomme de terre		Scampis à l'ail Poivrons Tagliatelles	Chili con carne dinde (haricots rouges, mais, tomate) / Riz	Saucisse Légumes de couscous Semoule
Plateau de fruits de saison découpés fait maison		Fromage blanc nature au sucre de coco fait maison		

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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette Potage de légumes
Bœuf aux légumes / Pâtes completes Yaourt aux fruits 	Poulet au jus Chou-rouge caramelisé Pommes de terre rôties 	Bouneschlupp mat mettwurst / Gromperen Kichelcher fait maison 	Poisson blanc sauce tomate Carotte Vichy Polenta crèmeuse Clafouti de fruits de saison fait maison 	Pizza margerhita Crudités Salade de fruits de saison faite maison

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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Betterave Vinaigrette Potage de celeri et carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates cerises Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Dinde marinée Courgette Ebly	Falafel sauce tomate Aubergines grillées Ecrasé de pomme de terre	Saumon grillé Chou romanesco Pâtes	Menu du Chef	Bœuf sauce aigre douce / Wok de riz sauté aux légumes
	Fromage blanc nature aux fruits frais fait maison 			Fraises sans sucre ajouté

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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

D'fair Mëllech

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
Pôélé 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 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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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 Vinaigrette Potage lentille corail	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Fajitas de bœuf Crudités, sauce yaourt, sauce avocat, fromage râpé /	Canneloni ricotta épinard Sauce tomate aux légumes		Poulet sauce feta Courgette Spaetzle	Saucisse de poisson Petit pois 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 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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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**
FERIE	**Salade verte/ Salade du chef/ Tomate** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Concombre** **Vinaigrette** **Potage de légume varié**	**Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons** **Vinaigrette**	**Buffet du chef : crudité et salade** **Vinaigrette**
	Œuf dur bechamel parsemé de jambon de dinde **Aubergine au four** **Pomme de terre vapeur**	**Pâtes au tofu fumé et pesto rouge** **Fromage râpé**	**Saumon** **Asperge verte** **Riz complet à l'huile de noix**	**Cordon bleu non pané** **Haricots verts** **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 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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

S10/22

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

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

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Choux Vinaigrette Gaspacho de concombre à la menthe	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichon Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette Potage du jardin
Wiernerwurst et moutarde Aubergines grillées Salade de pommes de terre	Duo de panini (mozzarella-tomate/ jambon-fromage) / /	Poisson meunière et citron Poivrons Ebly	Boeuf Petits pois et carottes GromperenKichelcher	Chili Sin Carne (avec tofu fumé, maïs, carotte, haricot rouge) Riz
	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 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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 29 mars et 18 juin 2021

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 Vinaigrette Potage du jardin	Salade verte/ Salade du chef/ olives verts et noires Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Cornichons Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Pâtes carbonara et fromage râpé Brocolis /	Omelette au fromage Carotte Pomme de terre sautée aux oignons		Poulet aux noix de cajou Chou de Bruxelles Riz	Saumon au jus de citron Courgette Boulgour
Fromage blanc à la confiture fait maison 			Salade de fruits frais de saison faite maison sans sucre ajouté 	

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