

S1/41

**Semaine du 11 au 15 octobre 2021**

LUNDI MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Oktoberfest	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
<b>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</b>  <b>Bœuf</b> <b>Gratin de choux fleurs</b>  <b>Potatoes au four</b>  <b>Smoothie banane - mangue</b> (sans sucre ajouté)  	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</b>  <b>Potage de topinambour</b>  <b>Lasagne végétarienne</b>  <b>Yaourt nature straciatella fait maison</b>  	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons</b>  <b>Pilon de poulet mariné aux épices maison</b> <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Polenta</b>  	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Rettich</b>  <b>Soupe de potiron</b>  <b>Currywurst</b>  <b>Choux Bavarois</b>  <b>Spätzle</b>  <b>Bayrische creme et compote de prune</b>  	<b>Buffet du chef : crudité et salade</b>  <b>Bouchée de la mer</b>  <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Riz</b>  <b>Plateau de fruits découpés</b>  

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**

S2/42

**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		Buffet du chef : crudité et salade
Hachis parmentier de canard 	Saumon grillé et sauce (à part)	Omelette au fromage 		Poulet
Haricots verts à l'ail	Champignons	Brocoli		Petit pois et carotte
	Riz 	Pâtes sauce tomate		Purée de pommes de terre
	Plateau de fruits découpés 	Fromage blanc à la pomme et caramel 		Compote pomme - poire & 4 épices (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	Falafel (sauce curry)	Potage brocoli	Poisson pané et citron	Potage de citrouille
Poêlée de champignons	Dés de céleris aux herbes	Pizza du chef ( <i>jambon , salami ...</i> )	Poêlée de légumes de saison	Boeuf sauce de Dracula (tomate)
Riz	Pâtes complètes sauce tomate	/	Pommes de terre au four 	Courgette braisée
Pudding vanille	Smoothie banane - orange - épice 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**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu des enfants	VENDREDI
01/11/2021	02/11/2021	03/11/2021	04/11/2021	05/11/2021
Férier	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		Velouté de potiron et croûtons	
	Saltimbocca de veau et mozzarella 	Scampis sautés à l'ail	 Trio de pâtes (bolognaise, carbonara, quatre fromage)	Burger <i>(pain buns, burger porc et boeuf, oignon , cornichon , fromage - sauce )</i>
	Courgettes grillées	Wok de légumes		Frites 
Semoule sauce demi glace	Riz 	Compote de pomme - figues et vanille <i>(sans sucre ajouté)</i>	Mousse au chocolat	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
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</p> <p>Poulet </p> <p>Potiron au miel et au thym</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées </p> <p>Smoothie pomme - orange &amp; coco (sans sucre ajouté)</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Minestrone</p> <p>Pâtes tomate, basilic &amp; mozzarella</p> <p>Tiramisu</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons</p> <p>Côtelette d'agneau au thym </p> <p>Flageolets</p> <p>Boullgour</p> <p>Plateau de fruits frais</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</p> <p>Poisson blanc ( sauce au pesto rouge)</p> <p>Brocoli au four</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt à boire à la mangue maison (sans sucre ajouté) </p> 	<p>Buffet du chef : crudité et salade</p> <p>Saucisse (sauce moutarde) </p> <p>Carottes aux oignons</p> <p>Ecrasé de pommes de terre et patate douce </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**

S6/46

**Semaine du 15 au 19 Novembre 2021**

LUNDI Menu du chef	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/11/2021	16/11/2021	17/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
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
	Saumon (sauce tomate)	Cordon bleu de poulet non pané 	Soupe de petits pois	Potage de chou fleur et haricots blancs
	Haricots verts aux herbes	Dés de céleri aux herbes	Gratin de chicon, mozzarella et dés de jambon 	Maccaronis au fromage (végétarien)
	Ebly	Couscous perlé d'épeautre	Purée de pommes de terre 	Plateau de fruits frais
		Fromage blanc et compote de pomme et poire à la vanille 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**

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		Brouillade d'œuf au tofu 	Poisson grillé (sauce carotte - orange)	Bouchée à la reine
Duo de courgette	Risotto du chef (tomate et parmesan)	Épinards	Carottes	Petits pois
Couscous		Pâtes sauce tomate	Purée de pommes de terre	Frites
Yaourt au chocolat	Salade de fruit de saison	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	Bouillon ABC	Potage de carotte	
Veau	Saumon au four et julienne de légumes	Cordon bleu de poulet non pané	Cake au tofu au basilic et olives	Mettwurst
Ratatouille	/	Crudités	Brocolis	Bouneschlupp
Semoule (sauce tomate)	Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes	Croquettes	/	Gromperenkichelcher
Compote de pomme et noisettes (sans sucre ajouté)		Tarte aux pommes	Fromage blanc à la fleur d'oranger, amandes 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
<b>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</b>  <b>Potage de brocoli</b>  <b>Lasagne 100% bœuf</b>   <b>Boxenmännchen</b> 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre  Velouté de tomate  Couscous végétarien ( <i>pois chiche</i> )  Semoule  Yaourt nature et grenadine 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre  Poulet rôti  Potiron  Potatoes  Smoothie pomme - mandarine & canelle ( <i>sans sucre ajouté</i> ) 	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate  Knidellen mat speck  Compote de pomme  Plateau de fruits frais 	Buffet du chef : crudité et salade  Bouillon ABC  Poisson pané aux céréales (sauce fromage blanc aux herbes)  Bâtonnet de légumes crus  Couscous 

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 	Saumon	Veau 		Choucroute garnie (Wiener, mettwurst, juds, mputard et mayonnaise) 
Légumes de saison sautés	Poireaux et lardon allumettes	Petits pois		Pommes de terre 
Riz 	Pâtes	Speatzle		
Fromage blanc aux cacahuète grillées caramélisées 	Compote de pomme (sans sucre ajouté) 			Salade 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
Pain burger et gyros de poulet	Potage de lentille corail et tomate	Potage de chou fleur	<i>Bisque de homard</i>	Ragout de bœuf aux prunneaux
et crudité , sauce tzasiki	Quiche du chef aux légumes et fromage	Scampi	<i>Carré d'agneau en persillade</i>	Fagot de haricots verts
/		Epinard à la crème	<i>Portiron sauté au miel et la menthe</i>	Pommes de terre persillées 
		Tagliatelle	<i>Gratin dauphinois à l'ail</i>	
	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 	Anneaux de calamar à la provençale	Burger végétarien <i>(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce )</i>
		Frites 	Wok de légume	***
Compote pomme - poire & amandes		Brochette de fruits frais au chocolat noir	Nouille de riz	* 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**