Menus Maisons Relais des Enfants
du 21 juin au 08 octobre 2021

D'fair Mëllech

S1/41 — **Semaine du 11 au 15 octobre 2021**

LUNDI MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Octoberfest	VENDREDI
11/10/2021	12/10/2021	13/10/2021	14/10/2021	15/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette Potage de tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Rettich Vinaigrette Soupe de potiron	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Bœuf Gratin de choux fleurs Pomme de terre nature	Lasagne végétarienne	Pilon de poulet mariné aux épices maison Tian de légumes Polenta	Pain de viande sauce aux oignons Choux Bavaroi Knödel	Bouchée de la mer aux légumes Riz
Smoothie banane - mangue *(sans sucre ajouté)* 	Yaourt nature straciatella fait maison 		Bayrische creme et compote de prune 	Plateau de fruits 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 21 juin au 08 octobre 2021

D'fair Mëllech

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 **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Carotte** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Tomate** **Vinaigrette** **Potage de lentille corail et carotte**	**Salade verte/ Salade du chef/ Concombre** **Vinaigrette**	**Buffet du chef : crudité et salade** **Vinaigrette**
	Hachis parmentier de canard **Haricots verts**	**Saumon** **Champignons** **Riz**	**Omelette au fromage** **Courgette au four** **Pâtes**	Menu du Chef	**Dinde** **Petit pois et carotte** **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 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 21 juin au 08 octobre 2021

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette Potage de brocoli	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette Potage de citrouille
Emincé de porc Poêlée de champignons Riz	Falafel sauce curry Carottes aux herbes Pommes de terre au four	Pizza du chef *(jambon , salami …)* /	Poisson pané et citron Poêlée de légumes de saison Pommes de terre natures	Boeuf sauce de Dracula *(tomate)* Courgette braisée Pattes d'araignée (speätzle)
Pudding vanille	Smoothie banane - orange - épices spéculoos *(sans sucre ajouté)*	Plateau de fruits découpés		Muffin d'Halloween

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

S4/44

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**
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs **Vinaigrette** **Potage de courgette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Carotte** **Vinaigrette** **Potage de tomate**	**Salade verte/ Salade du chef/ Tomate** **Vinaigrette**	**Salade verte/ Salade du chef/ Concombre** **Vinaigrette**	**Buffet du chef : crudité et salade** **Vinaigrette**
Tofu au curry **Carottes aux herbes** **Semoule**	**Saltimbocca de veau mozarella** **Brocoli** **Pâtes**	**Scampis sautés** **Wok de riz et légumes** **/**		**Burger** ***(pain buns, burger porc et boeuf, oignon , cornichon , fromage - ketchup)*** **Potetoes**
Fromage blanc miel et noix 		**Compote de pomme et figue à la vanille** *(sans sucre ajouté)* 		**Brochettes de fruits frais**

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 21 juin au 08 octobre 2021

D'fair Mëllech

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Dinde Wok de légumes Pommes de terre vapeur persillées	Minestrone Gnocchis tomate, basilic & mozzarella	Côtelette d'agneau au thym Haricots verts Spaetzel	Poisson blanc au pesto rouge Brocoli au four Pâtes	Saucisse sauce moutarde Carottes aux oignons 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 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

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
			Soupe de petits pois	Potage de chou fleur et haricots blancs
Menu du Chef	Saumon sauce tomate basilic Haricots verts aux herbes Ebly	Cordon bleu de poulet non pané Artichaut aux herbes Couscous perlé d'épeautre	Pilon de poulet Chou fleur et brocoli Purée de pommes de terre	Maccaronis au fromage *(végétarien)*
		Fromage blanc et compote de pomme et poire à la vanille faite maison *(sans sucre ajouté)* 		Plateau de fruits frais

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 21 juin au 08 octobre 2021

D'fair Mëllech

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette Potage de légumes de saison	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette Potage de tomate	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Bœuf Duo de courgettes Schupfnudeln	Risotto du chef	Omelette Tomates cerise confites au four Pâtes	Lasagne de poisson	Bouchée à la reine Crudités Frite
Yaourt aux smarties 	Brochette de fruit frais 	Smoothie Kiwi - mangue *(sans sucre ajouté)* 	Mousse au chocolat 	

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

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette Potage de potimaron	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Veau Ratatouille Semoule	Saumon au four et julienne de légumes / Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes		Omelette Espagnole végétarienne Brocolis /	Bouneschlupp mat mettwurst 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 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 21 juin au 08 octobre 2021

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 Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Potage de brocoli	Bouillon ABC			
Lasagne (100% bœuf)	Couscous végétarien sauce tomate *(pois chiche)* Semoule	Poulet rôti Potiron Pomme de terre	Knidellen mat speck Compote de pomme	Poisson pané aux céréales sauce fromage blanc aux herbes Bâtonnet de légumes crus ou cuits Mélange de céréales gourmandes (quinoa, boulgour)
Boxenmännchen	Yaourt nature et grenadine	Smoothie pomme - mandarine & canelle *(sans sucre ajouté)*	Plateau de fruits frais	

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

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 Vinaigrette Soupe de potimarron et carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Frittata végétarienne Légumes sautés Riz	Scampi à l'ail Chou de Bruxelles Pâtes	Veau Petits pois Schupfnudeln	Menu du Chef	Saucisse viennoise Chou blanc à la béchamel Pommes de terre
Fromage blanc aux cacahuètes grillées caramélisées	Compote de pomme *(sans sucre ajouté)*			Brochette de fruits frais

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

S11/51

VACANCES : Semaine du 20 au 24 décembre 2021				
LUNDI	**MARDI MENU BIO code LU-BIO-04**	**MERCREDI**	*JEUDI - MENU DE NOEL*	**VENDREDI**
20/12/2021	**21/12/2021**	**22/12/2021**	***23/12/2021***	**24/12/2021**
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	**Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette** **Potage de lentille corail et tomate**	**Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette** **Potage de chou fleur**	*Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette*	**Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette**
Pita Gyros de poulet **et crudité , sauce au fromage blanc** **/**	**Quiche du chef aux légumes et fromage**	**Saumon** **Epinard à la crème** **Tagliatelle**		**Ragout de bœuf aux prunneaux** **Fagot de haricots verts** **Pommes de terre persillées**
	Smoothie pomme - grenade *(sans sucre ajouté)* 	**Plateau de fruits frais** 		**Yaourt au miel et à la canelle**

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

S12/52

FERME : 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		***
		Bouchée à la reine	Anneaux de calamar à la provençale	Burger végétarien
Gratin de pâtes jambon/fromage			Wok de légume	*(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)*
		Frites	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 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