

C2/S14

**VACANCE DE PÂQUES: Semaine du 04 au 08 avril 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04	VENDREDI
04/04/2022	05/04/2022	06/04/2022	07/04/2022	08/04/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Betterave Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Poulet au curry et ananas 	Potage de légumes et pois chiche entier	Porc 	Haché de boeuf au pesto rouge 	Poisson au four
Céleri	Gratin de pâtes au fromage	Carotte	Poêlée de courgette	Fondue de poireaux
Riz 		Ebly	Pommes de terre grenailles au four 	Gnocchis 
	Milkshake aux fruits (sans sucre ajouté) 	Compote de fruits (sans sucre ajouté) 		Cake banane chocolat 

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**

C2/S15

**VACANCES DE PÂQUES: Semaine du 11 au 15 avril 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU DE PÂQUES
11/04/2022	12/04/2022	13/04/2022	14/04/2022	15/04/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Mais 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
Dinde 	Boeuf 	Boulettes végétariennes et pois chiches	Omelette jambon et fromage 	 Poisson
Navet	Carotte	Légumes couscous	Brocoli	Asperge ciboulette
Pommes de terre 	Riz 	Semoule	Pâtes	Potatoes au four 
		Fromage blanc aux pommes caramélisées 	Smoothie de fruits (sans sucre ajouté) 	Nid de Pâques 




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**

C2/S16

**Semaine du 18 au 22 avril 2022**

LUNDI DE PÂQUES	MARDI MENU DU CHEF	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
Férié	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
		Veau  Chou fleur béchamel	Potage de carotte	Poisson blanc au pesto
Pommes de terre 		Pizza margherita	Haricots mange tout	
			Pudding chocolat (sans sucre ajouté) 	Spaetzle
				Compote de fruits (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**

C2/S17

**Semaine du 25 au 29 avril 2022**

LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI - MENU KIDS	VENDREDI
25/04/2022	26/04/2022	27/04/2022	28/04/2022	29/04/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Mais 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
Omelette 	Saucisse sauce moutarde 	Poisson	 <b>KID APPROVED</b>	Bouchée à la reine 
Carottes	Petit pois	Légumes sautés		Buffet du chef : crudité et salade & Vinaigrette
Riz et quinoa 	Ecrasé de pommes de terre 	Nouilles		Frites 
Fromage blanc au miel et aux noix (sans sucre ajouté) 				Salade de fruits de saison (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**

C2/S18

**Semaine du 02 au 06 mai 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU DE L'EUROPE	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
02/05/2022	03/05/2022	04/05/2022	05/05/2022	06/05/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette 	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Boeuf 	Potage de poivron	Poisson	Soupe rose (bortch polonais)	Mijoté de veau 
Navet aux herbes	Panini tomate, pesto et mozzarella	Courgettes	Paëlla espagnole	Salade de chou blanc aux raisins sec
Schupfnudeln 	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Pommes de terre 	Pastéis de Nata portugais	Pommes de terre vapeur persillées 

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**

C2/S19

**Semaine du 09 au 13 mai 2022**

LUNDI - JOURNÉE DE L'EUROPE	MARDI MENU DU CHEF	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/05/2022	10/05/2022	11/05/2022	12/05/2022	13/05/2022
Férié	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
		Pois chiche grillés aux épices	Poisson	Poulet 
		Aubergine au four	Courgettes	Carottes
		Ebly	Pâtes	Polenta crémeuse au parmesan
		Fromage blanc et coulis de fruits de saison ( <i>sans sucre ajouté</i> )	Brochette de fruits frais au chocolat noir	

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**

C2/S20

Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04	VENDREDI - MENU KIDS
16/05/2022	17/05/2022	18/05/2022	19/05/2022	20/05/2022
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette</p> <p>Soupe ou Gaspacco de concombre</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette</p> <p>Poisson en papillote de légumes</p> <p>Riz </p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette</p> <p>Dinde </p> <p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre </p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette</p> <p>Emincé de porc caramélisé </p> <p>Wok de légumes de saison</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p>	<p>Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette</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**

C2/S21

**VACANCES DE LA PENTECÔTE: Semaine du 23 au 27mai 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - ASCENSION	VENDREDI - BUFFET FROID
23/05/2022	24/05/2022	25/05/2022	26/05/2022	27/05/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Mais Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Férié	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Soupe de tomate			Soupe de légumes et lentille corail
Bœuf 		Poisson		Oeufs mimosa - houmous - mozzarella
Gratin de chou fleur	Burger ( Pain bun, éfiloché de poulet épicé et coleslaw)	Poelée de légumes de saison		Buffet du chef végétarien
Pommes de terre 		Riz 		Taboulé végétarien et wrap 
		Glace à l'eau 		Pudding au chocolat ( <i>sans sucre ajouté</i> ) 

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**



C2/S22

**Semaine du 30 mai au 03 juin 2022**

LUNDI - MENU DU CHEF	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04	VENDREDI
30/05/2022	31/05/2022	01/06/2022	02/06/2022	03/06/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette  	Salade verte/ Salade du chef/ Céleri Vinaigrette  Curry de légumes et nouilles  Yaourt nature et coulis de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette  Bœuf   Poivron  Pommes de terre   Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette  Potage de carotte  Kniddelen mat speck et compote de pomme   	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette  Poisson  Chou romanesco  Riz sauce tomate   

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**

C2/S23

Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI DE PENTECÔTE	MARDI - MENU KIDS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022
Férié	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
		Veau   Carotte   Schupfnudeln 	Soupe de brocoli et pois cassés   Canelloni ricotta/épinard à la sauce tomate	Poulet   Compote de pomme   Pommes de terre 
			Fromage blanc glacé au coulis de fruits de saison ( <i>sans sucre ajouté</i> ) 	Salade de fruits de saison et menthe 

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**

C2/S24

**Semaine du 13 au 17 juin 2022**

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU BIO code LU-BIO-04	JEUDI	VENDREDI
13/06/2022	14/06/2022	15/06/2022	16/06/2022	17/06/2022
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
Soupe de légume		Soupe de courgette		
Pita de falafel, crudité et sauce au fromage blanc à l'ail	Dinde  Brocoli  Pommes de terre 	Lasagne bolognaise ( 100% boeuf ) 	Pêche au thon  Buffet de crudités  Salade de pommes de terre froides 	Boeuf   Wok de légumes  Riz 
Panna cotta au coulis de framboise 			Smoothie de fruits de saison (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**

C2/S25

Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - FÊTE NATIONNALE	VENDREDI - MENU LUXEMBOURGEOIS
20/06/2022	21/06/2022	22/06/2022	23/06/2022	24/06/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Mais Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Férié	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Porc 	Poulet 	Omelette 		Bouneschlupp mat mettwurst et gromperenkichelcher 
Haricots verts	Fenouil rôti	Poêlée d'aubergine		Gâteau aux pommes 
Speatzle	Pommes de terre 	Riz 	Yaourt à boire au citron et à la noix de coco ( peu sucré ) 	

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**

C2/S26

**Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022**

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/06/2022	28/06/2022	29/06/2022	30/06/2022	01/07/2022
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
<b>Poulet</b> 	<b>Gaspacco tomate-poivron et basilic</b>	<b>Saumon</b>	<b>Barbecue</b> 	
<b>Poivrons au four</b>	<b>Quiche au brocoli et au jambon</b> 	<b>Carotte</b>	<b>Oignon caramélisés et buffet de crudités</b>	<b>Tortilla de haricots rouges</b>
<b>Semoule</b>		<b>Pommes de terre vapeur à la ciboulette</b> 	<b>Salade de pâtes froides</b>	<b>Guacamol, maïs, crudités et sauce salsa</b>
<b>Granita de fruits de saison</b> <i>(sans sucre ajouté)</i>			<b>Salade de fruits de saison</b>	<b>Glace</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**