

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	Porc 	Haché de boeuf au pesto rouge 	Poisson au four
Chou fleur	Gratin de pâtes au fromage	Champignons	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	Flan jambon et fromage 	 Poisson
Navet	Carotte	Légumes couscous	Brocoli	Asperge
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	MERCREDI	JEUDI MENU DU CHEF	VENDREDI
18/04/2022	19/04/2022	20/04/2022	21/04/2022	22/04/2022
Férié	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Potage de carotte			
	Pizza margherita	Veau  Chou fleur béchamel Pommes de terre 		Poisson blanc au pesto Haricots mange tout Spaetzle
Pudding vanille (<i>peu sucrée</i>)  				Compote de fruits (<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/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	 KID APPROVED	Bouchée à la reine
Carottes	Chou rouge	Légumes sautés		Buffet du chef : crudité et salade & Vinaigrette
Riz et quinoa 	Ecrasé de pommes de terre 	Nouilles		Croquettes
Fromage blanc au miel et aux noix (sans sucre ajouté) 				Plateaux 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 du chef végétarien	Courgettes	Paëlla espagnole (<i>pilon de poulet, scampis, moules, calamars</i>)	Brocoli
Schupfnudeln 	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Gratin dauphinois 	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	MERCREDI	JEUDI MENU DU CHEF	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
	Poisson	Falafel		Poulet
	Courgettes	Haricots verts et poivrons rouges		Carottes
	Pâtes	Ebly		Polenta au parmesan
Brochette de fruits frais au chocolat noir 	Fromage blanc et coulis de fruits de saison (<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/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 de concombre</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette</p>	<p>Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette</p>
<p>Gratin de gnocchis sauce tomate, légumes, basilic et emmental </p>	<p>Poisson en tajine</p> <p>Chou fleur</p> <p>Riz jaune </p>	<p>Dinde </p> <p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre </p>	<p>Emincé de porc caramélisé </p> <p>Wok de légumes de saison</p> <p>Purée de pommes de terre </p>	
<p>Yaourt nature et compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p>			<p>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</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 		Cassolette de la mer		Oeufs mimosa - houmous - mozzarella et pesto
Ratatouille	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 au lait (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/S22

Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU DU CHEF	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/ Céleri Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Bœuf 	Soupe Dubarry	<i>Menu du Chef</i> 	Potage de carotte	Poisson sauce tomate
Poivron	Curry de légumes aux pois chiches et nouilles		Kniddelen mat speck et compote de pomme 	Chou romanesco
Purée de pommes de terre 	Yaourt nature et coulis de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i> 		Smoothie de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Riz

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	MERCREDI	JEUDI MENU KIDS	VENDREDI
06/06/2022	07/06/2022	08/06/2022	09/06/2022	10/06/2022
Férié	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Soupe de brocoli et pois cassés			
	Canelloni ricotta/épinard à la sauce tomate	Veau  Asperge Schupfnudeln 		Poulet  Purée de carotte Pommes de terre 
	Fromage blanc glacé au coulis 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/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, crudités et sauce au fromage blanc à l'ail	Dinde Brocoli Pommes de terre 	Lasagne bolognaise (100% boeuf) 	Cake 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) 	Brochettes de fruits 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/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 		
Haricots verts	Petits pois et carottes	Panais		Bouneschlupp mat mettwurst et gromperenkichelcher
Speatzle	Pommes de terre 	Riz 		Gauffre chantilly
		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
Poulet	Soupe d'aubergine	Saumon	Barbecue	
Aubergines et poivrons au four	Quiche au brocoli et au jambon de dinde	Carotte	Buffet de crudités	Tortilla de haricots rouges
Semoule		Pommes de terre vapeur à la ciboulette	Salade de pâtes froides	Guacamol, maïs, crudité et sauce salsa
			Salade de fruits de saison	Glace

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