

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 Potage de légumes	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Olives Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Poulet au curry et ananas Petits pois Riz 	Gratin de pâtes au fromage	Porc sauce tomate Haricots Ebly	Haché de boeuf et pesto rouge Poêlée de courgette Pommes de terre grenailles au four 	Poisson au four Fondue de poireaux Gnocchis
	Milkshake aux fraises (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 	Nuggets de quorn	Flan jambon et fromage 	 Poisson
Epinards	Carotte	Ratatouille	Brocoli	Aubergines
Pommes de terre 	Riz 	Semoule	Pâtes	Potatoes au four
		Yaourt aux fraises 	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 Potage de carotte	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
		Veau  Carottes Pommes de terre 	Pizza margherita	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		Bouchée à la reine
Carottes	Compote de pommes	Légumes sautés	Coquillettes jambon de dinde et fromage	Buffet du chef : crudité et salade & Vinaigrette
Riz et quinoa 	Ecrasé de pommes de terre 	Nouilles		Frites
Yaourt au miel et aux noix (sans sucre ajouté) 			Gâteau au chocolat 	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 tomate	Poisson	Soupe rose (bortch polonais)	Mijoté de veau
Petits pois	Panini tomate et mozarella	Courgettes	Paëlla espagnole	Buffet de crudités
Pâtes grecques 	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Pommes de terre boulangères 	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
		Galette de légumes Aubergine au four Ebly	Poisson Courgettes Farfalles	Poulet  Carottes Polenta crémeuse au parmesan
		Yaourt nature 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>Gaspacco de tomate et fraise</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 mozzarella</p>	<p>Poisson</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Riz</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>Burger, ketchup mayo et croquettes</p>
<p>Yaourt nature et compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p>			<p>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p>	<p>Mousse au chocolat</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 carottes et lentilles corail
Bœuf 		Poisson		Oeufs mimosa - tomates - mozzarella
Ratatouille	Pita (Pain pita, éfiloché de poulet épicé et coleslaw)	Poelée de légumes de saison		Buffet du chef végétarien
Purée de pommes de terre 		Pennes		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/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette Potage de carotte Kniddelen mat speck et compote de pomme	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Curry de légumes aux pois chiches et nouilles	Bœuf Poivron Pommes de terre		Poisson Brocoli Riz
	Yaourt nature et coulis de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	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/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
			Soupe de légumes	
	Boulettes sauce tomates et frites	Veau 		Poulet 
		Carottes	Canelloni ricotta/épinard à la sauce tomate	Compote de pomme
		Schupfnudeln 		Pommes de terre 
	Gervais 		Yaourt aux fruits (<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) 	Poisson 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 		Bouneschlupp mat mettwurst et gromperenkichelcher
Haricots verts	Buffet de crudités	Gratin 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
Poulet 	Gaspacco tomate-poivron et basilic	Saumon	Barbecue 	
Poivrons au four	Quiche au jambon 	Carotte	Buffet de crudités	Tortilla espagnole végétarienne
Semoule	Brocoli	Pommes de terre vapeur à la ciboulette 	Salade de pâtes froides	Guacamol, maïs, crudités et sauce salsa
Granita de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>			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