

C3/S27

Semaine du 04 au 08 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04 	VENDREDI
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	
	Potage carotte			
Bœuf		Poisson et citron	Porc	Falafel, sauce tzatziki
Epinards		Trio de poivrons	Haricots verts	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Riz	Pizza du chef	Pommes de terre ciboulette	Polenta crémeuse	Pâtes
	Smoothie de fruits <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Pop corn au chocolat 		Yaourt au miel 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S28

Semaine du 11 au 15 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU KIDS
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette		Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette 
Poulet	Steak haché 100% boeuf	Flan de courgette	Potage de tomate	
Petits pois aux oignons	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette		Poisson	
Pommes de terre	Semoule	Riz	Wok de légumes	
			Nouilles chinoises	
	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	Pudding vanille (peu sucré) 		

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S29

VACANCES D'ETE: Semaine du 18 au 22 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - Belgique/France
18/07/2022	19/07/2022	20/07/2022	21/07/2022	22/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
			Potage de courgette	
Porc	Poulet	Poisson		Boulettes sauce liegeoise
Brocoli	Tomates cerises rôties	Julienne de légumes	Duo de pâtes et fromage rapé	Carottes
Pommes de terre grenaille au four	Riz	Pommes de terre		French-fries
		Yaourt à boire à la framboise (peu sucré) 	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	Mille-feuille 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S30

VACANCES D'ETE: Semaine du 25 au 29 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
25/07/2022	26/07/2022	27/07/2022	28/07/2022	29/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette 
	Potage de petits pois			
Bœuf	Omelette	Poisson en papillote	Cordon bleu de volaille	
Courgette	Légumes sautés	Fenouil caramélisé	Aubergines grillées	
Purée de patate douce	Polenta crémeuse au parmensan	Pâtes	Pommes de terre	
	Fromage blanc et fruits rouges (sans sucre ajouté)		Duo de melon et pastèque	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S31

FERMETURE - VACANCES D'ETE: Semaine du 01 au 05 Août 2022				
LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO 04 	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
01/08/2022	02/08/2022	03/08/2022	04/08/2022	05/08/2022
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S32

FERMETURE - VACANCES D'ETE: Semaine du 08 au 12 Août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU KIDS	JEUDI	VENREDI
08/08/2022	09/08/2022	10/08/2022	11/08/2022	12/08/2022
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S33

VACANCES D'ETE: Semaine du 15 au 19 Août 2022				
LUNDI - ASSOMPTION	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI - MENU Schueberfouer
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022
Férié	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage de poivron			
	Gratin de pâtes aux fromage	Porc	Poulet rôti	Poisson pané
		Wok de légumes	Petits pois	Dips de légumes et sauce rémoulade
		Riz	Speatzle	Pommes de terre ciboulette
		Yaourt nature et coulis de mirabelle (sans sucre ajouté)	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Gaufre aux fraises
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S34

VACANCES D'ETE: Semaine du 22 au 26 Août 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
22/08/2022	23/08/2022	24/08/2022	25/08/2022	26/08/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  
Bœuf	Poulet	Bouillon ABC	Cassolette de la mer	
Chou romanesco	Haricots verts	Curry de tofu, légumes et pommes de terre	Poelée de légumes de saison	
Pommes de terre	Pâtes		Riz	
	Glace pilée et coulis de fruits 	Fromage blanc et coulis de myrtille (<i>sans sucre ajouté</i>) 	Duo de melon 	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S35

VACANCES D'ETE: Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/08/2022	30/08/2022	31/08/2022	01/09/2022	02/09/2022
<p>Emincé de poulet aux épices</p> <p>Salade verte/ Salade du chef/ Carottes et sauce tzatziki</p> <p>Potetoes</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette</p> <p>Soupe de poivron et Boursin</p> <p>Couscous de légumes et pois chiches</p> <p>Gâteau</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</p> <p>Porc</p> <p>Poivrons grillés</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</p> <p>Poisson grillé</p> <p>Aubergines</p> <p>Riz</p>	<p>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</p> <p>Bœuf</p> <p>Chou rouge</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt grenadine</p>
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S36

VACANCES D'ETE: Semaine du 05 au 09 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI - MENU KIDS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022
<p>Melon jambon cuit et cru</p> <p>Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette</p> <p>Salade de riz</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette</p>  	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</p> <p>Poisson</p> <p>Carottes</p> <p>Purée de pommes de terre</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</p> <p>Potage de courgette</p> <p>Spaghetti bolognaise 100% bœuf</p> <p>Salade de fruits de saison et menthe</p> 	<p>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</p> <p>Cake aux légumes d' été et à la feta</p> <p>Fromage blanc aux framboises (sans sucre ajouté)</p> 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S37

RENTREE SCOLAIRE: Semaine du 12 au 19 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - RENTREE SCOLAIRE	VENDREDI - MENU BIO code LU-BIO-04
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	 Pilon de poulet Tomates cerises rôties Pop corn au paprika Crêpes garnies Steak haché 100% bœuf Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette Wedges Compote de pomme
Curry de légumes et lentilles	Potage céleri			
Polenta	Porc	Poisson		
Yaourt aux fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Haricots vert	Julienne de légumes		
	Pommes de terre vapeur	Boulgour		

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S38

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Potage de brocoli		Cordon bleu de volaille	Poisson
Potiron au four	Quiche du chef	Pâtes sauce tomate et fromage rapé	Petits pois et carottes	Haricots beurre
Schupfnudeln			Pommes de terre vapeur	Riz
Yaourt à boire au citron et à la noix de coco <i>(peu sucré)</i>		Pomme au four		Tiramisu
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S39

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette 
Poulet	Pancake mozzarella	Bœuf	Poisson	
Chou rouge	Brocoli	Fondue de poireaux	Courgettes	
Pommes de terre		Potatoes	Riz	
	Fromage blanc et compote de prune <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Duo de raisin 	Salade de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i> 	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S40

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022				
LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Mais Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Poulet	Potage de potimarron	Porc	Légume farci aux lentilles et feta	Poisson
Chou blanc béchamel	Chili con carne 100% bœuf et riz	Epinard	Boullgour	Poireaux
Pommes de terre		Pâtes		Purée de pommes de terre
Compote de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>			Milkshake aux fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Brownie
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S41

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage d'épinards		Potage de légumes de saison	
Bœuf	Falafel sauce curry et lait de coco	Poisson	Poulet	
Navet	Carottes	Brocoli	Chou-fleur	Gratin de pâtes jambon fromage
Pommes de terre grenailles au four	Riz	Polenta	Semoule	
Cookies	Fromage blanc straccitella <i>(sans sucre ajouté)</i>	Smoothie aux fruits de saisons <i>(sans sucre ajouté)</i>		

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S42

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU KIDS	JEUDI	VENDREDI
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage de carotte			
	Poulet sauce curry		Poisson	Bouneschlupp mat mettwurst
Tartiflette de champignons	Poivrons		Courgettes	
	Riz et quinoa		Boulgour	Gromperenkichelcher
Salade de fruit de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Panna cotta aux fruits de saison <i>(peu sucrée)</i>			

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S43

Semaine du 24 au 28 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - HALLOWEEN 	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Potage aux oignons	Poulet	Potage de citrouille et crouton à l'ail 	
Chou chinois	Crumble de poisson, carottes, haricots verts et lait de coco	Chou romanesco	Courge spaghetti, pâtes et bolognaise de soja au sang de dracula	
Speatzle	Riz	Purée de pomme de terre	Cupcake d'Halloween	
Fromage blanc et pomme- caramel 	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) 			

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "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- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**