

C3/S27

Semaine du 04 au 08 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04 	VENREDI
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	
Jeune bovin au jus	Potage carotte	Poisson et citron	Porc	Falafel, sauce tzatziki
Petits pois	Pizza du chef	Trio de poivrons	Haricots verts	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Riz		Pommes de terre ciboulette	Pommes de terre au four	Pâtes
	Smoothie de fruits <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Pop corn au chocolat 		Yaourt au miel 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

**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% jeune bovin	Flan de carottes	Potage de tomate		Poisson
Petits pois aux oignons	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette				Wok de légumes
Pommes de terre	Semoule	Riz			Nouilles chinoises
	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Pudding vanille (peu sucré)			

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 



La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 



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
Porc au jus	Poulet sauce au fromage blanc citroné	Poisson au pesto rouge	Potage de courgette	 Boulettes sauce liegeoise
Brocoli	Tomates cerises rôties	Julienne de légumes	Duo de pâtes et fromage rapé	Carottes
Pommes de terre grenailles au four	Pommes de terre vapeur	Riz		French-fries
		Yaourt à boire à la framboise (peu sucré) 	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	Mille-feuille 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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			
Jeune bovin	Omelette	Poisson en papillote et pesto rouge	Cordon bleu de volaille sauce aux champignons	
Courgettes	Légumes sautés	Fenouil caramélisé	Brocoli	
Purée de patate douce	Polenta crémeuse au parmesan	Pâtes	Pommes de terre au romarin	
	Fromage blanc et fruits rouges (sans sucre ajouté) 		Duo de melon et pastèque 	

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech



La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie



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

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
Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette		Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc au jus	Jeune bovin	Bouchée à la reine	Poisson	Potage de concombre chaud ou froid
Céleri aux herbes	Carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Brocoli	Rouleau de printemps aux légumes et aux riz sauce aigre douce
Pommes de terre	Pâtes + sauce tomate	Frites	Purée de pommes de terre	
Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) 			Mousse au chocolat 	Milkshake banane (sans sucre ajouté) 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

**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

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

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

**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  
Jeune bovin	Poulet sauce tomate	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	Fromage blanc et coulis de myrtille (sans sucre ajouté)	Riz	
	Glace pilée et coulis de fruits 		Duo de melon 	

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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	VENREDI
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 au pesto et citron</p> <p>Aubergines</p> <p>Riz</p> 	<p>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</p> <p>Jeune bovin</p> <p>Chou rouge</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt et confiture</p> 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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	VENREDI
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 et focaccia ou pain</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette</p>  	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</p> <p>Poisson sauce yaourt et citron</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>Bouillon ABC</p> <p>Cake aux légumes d' été et à la feta</p> <p>Fromage blanc aux framboises (sans sucre ajouté)</p> 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech



La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie



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 Stack haché 100% jeune bovin Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette Wedges Compote de pomme
Curry de légumes et lentilles	Porc	Poisson		
Polenta	Haricots verts	Julienne de légumes		
Yaourt aux fruits de saison (sans sucre ajouté)	Pommes de terre vapeur	Boulgour		
				

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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	VENREDI
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 sauce champignons	Poisson au citron et pesto rouge
Potiron au four	Quiche du chef	Pâtes sauce tomate et fromage rapé	Petits pois et carottes	Haricots beurre
Pommes de terre			Pommes de terre vapeur	Pâtes
Yaourt à boire au citron et à la noix de coco (peu sucré)		Pomme au four		Tiramisu
				

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech



La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie



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	Jeune bovin	Poisson	
Chou rouge	Brocoli	Fondue de poireaux	Courgettes	
Pommes de terre	Pâtes d'épeautre	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>	
				

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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	VENREDI
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
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
Poulet	Potage de potimarron	Porc	Légume farci aux lentilles et feta	Parmentier de poisson et poireaux + sauce citronnée
Chou blanc béchamel	Chili con carne de jeune bovin et riz	Petits pois et carottes	Boulgour	
Pommes de terre		Pâtes		
Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)			Milkshake aux fruits de saison (sans sucre ajouté)	Brownie
				

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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'épinard		Potage de légumes de saison	
Jeune bovin	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	Pâtes	Purée de pommes de terre	Semoule	
Cookies	Fromage blanc straccitella	Smoothie aux fruits de saisons (sans sucre ajouté)		

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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	VENREDI
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 tomate	Potage de carotte			
	Poulet sauce curry		Bouneschlupp mat mettwurst	Poisson citron et pesto rouge
Tartiflette de champignons	Poivrons			Courgette
	Riz		Gromperenkichelcher	Pommes de terre
Salade de fruit de saison (sans sucre ajouté)	Panna cotta aux fruits de saison (peu sucrée)			

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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 au jus	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 pommes de terre	Cupcake d'Halloween	
Fromage blanc et pomme- caramel 	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) 			

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

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 D'fair Mëllech 

La volaille et les pâtes sont majoritairement des produits Dudel-Magie 

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