

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  Potage carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	
Jeune bovin  Epinards  Riz	Pizza du chef	Poisson et citron  Trio de poivrons  Pommes de terre ciboulette	Porc  Haricots verts  Pommes de terre au four	Falafel, sauce tzatziki  Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  Pâtes
	Smoothie de fruits (sans sucre ajouté)  	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  Petits pois aux oignons  Semoule	Steak haché 100% jeune bovin  Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette  Pommes de terre	Flan de courgette  Riz	Potage de tomate  Poisson  Wok de légumes  Nouilles chinoises	 <b>KID APPROVED</b>
				

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  Potage de courgette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  
Porc  Brocoli  Pommes de terre grenaille au four	Poulet  Tomates cerise rôties  Polenta	Poisson  Julienne de légumes  Riz	Duo de pâtes et fromage rapé	Boulettes sauce liegeoise  Carottes  French-fries  
		Yaourt à boire à la framboise (peu sucré)	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

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  Potage de petits pois	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Jeune bovin	Omelette	Poisson en papillotte	Cordon bleu de volaille	
Courgettes	Légumes sautés	Fenouil caramélisé	Aubergines grillées	
Patate douce	Polenta crémeuse au parmensan	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	VENDREDI
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/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette  Potage de concombre chaud ou froid	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Jeune bovin	Bouchée à la reine	Poisson	
Céleri aux herbes	Carottes		Brocoli	Rouleau de printemps aux légumes et au riz sauce aigre douce
Pommes de terre	Pâtes	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	VENDREDI
08/08/2022	09/08/2022	10/08/2022	11/08/2022	12/08/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Potage de légumes de saisons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Poulet	Pizza baguette		Pois chiches grillés aux épices	Poisson
Ratatouille	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette		Aubergines au four	Carottes
Pâtes	Brochette de fruit frais et chocolat noir		Semoule	Pommes de terre aux herbes au four
				

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	VENDREDI - MENU Schueberfouer
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022
<p><b>Férié</b></p> <p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</p> <p>Potage de poivron</p> <p>Gratin de pâtes aux fromage</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette</p> <p>Porc</p> <p>Wok de légumes</p> <p>Riz</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois</p> <p>Speatzle</p> 	<p>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</p> <p>Poisson pané</p> <p>Dips de légumes et sauce rémoindade</p> <p>Pommes de terre ciboulette</p> 	<p>Gaufre aux fraises</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/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  Bouillon ABC	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Jeune bovin	Poulet		Gratin 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	
				

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	VENDREDI
29/08/2022	30/08/2022	31/08/2022	01/09/2022	02/09/2022
	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette</b>  <b>Soupe de poivron et fromage frais</b>	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</b>	<b>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</b>	<b>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</b>
<b>Emincé de poulet aux épices</b>  <b>Salade verte/ Salade du chef/ Carottes et sauce tzatziki</b>  <b>Potatoes</b>	<b>Couscous de légumes et pois chiches</b>	<b>Porc</b>  <b>Poivrons grillés</b>  <b>Pommes de terre</b>	<b>Poisson grillé</b>  <b>Aubergines</b>  <b>Riz</b>	<b>Jeune bovin</b>  <b>Chou rouge</b>  <b>Pâtes</b>
		<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b>  		<b>Yaourt et confiture</b>  

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	VENDREDI
05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022
Melon jambon cuit et cru Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette Salade de riz	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette  	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette  Poisson Carottes Purée de pommes de terre	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette  Potage de courgette  Spaghetti bolognaise 100% bœuf et fromage rapé	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  Cake aux légumes d' été et à la feta  Salade de fruits de saison et menthe  Fromage blanc aux framboises (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/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  Potage céleri	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette  	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Curry de légumes et lentilles	Porc	Poisson	Pilon de poulet	Stack haché 100% jeune bovin
Polenta	Haricots verts	Julienne de légumes	Tomates cerises rôties	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Yaourt aux fruits de saison (sans sucre ajouté)	Pommes de terre vapeur	Boulgour	Pop corn au paprika	Wedges
				

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	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  Potage de brocoli	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc			Cordon bleu de volaille	Poisson en croûte d'herbes
Potiron au four	Quiche du chef	Pâtes sauce tomate et fromage rapé	Petits pois et carottes	Haricots beurre
Pommes de terre			Polenta	Riz
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  Potage de tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Poulet  Chou rouge  Pommes de terre	Pancake mozzarella  Brocoli	Jeune bovin  Fondue de poireaux  Potatoes	Poisson  Courgette  Riz	
	Fromage blanc et compote de prune (sans sucre ajouté)  	Duo de raisin  	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)  	

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzeburg"



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	VENDREDI
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  Potage de potimarron	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Poulet  Chou blanc béchamel  Boulgour	Chili con carne de jeune bovin et riz	Porc  Epinards  Pâtes	Légume farci aux lentilles et feta  Pommes de terre	Poisson  Poireaux  Purée de pommes de terre
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	VENDREDI
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  Potage d'épinards	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette  Potage de légumes de saison	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Jeune bovin  Navet  Pommes de terre grenailles au four	Falafel sauce curry et lait de coco  Carottes  Riz	Poisson  Brocoli  Pâtes	Poulet  Chou-fleur  Semoule	Gratin de pâtes jambon fromage  Cookies
				

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzeburg"



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	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  Potage de carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Tartiflette de champignons	Poulet tandoori  Poivron  Riz		Poisson  Courgettes  Pommes de terre	Bouneschlupp mat mettwurst  Gromperenkichelcher
Salade de fruit de saison (sans sucre ajouté)	Panna cotta aux fruits de saison (peu sucrée)			

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzeburg"



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  Potage de carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette  Potage de citrouille et crouton à l'ail 	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  
Porc  Chou chinois  Speatzle	Crumble de poisson  Haricots verts  Pâtes	Poulet  Chou romanesco  Purée de pomme de terre	Courge spaghetti, pâtes et bolognaise de soja au sang de dracula  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