

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	
Jeune bovin	Potage carottes	Poisson et citron	Porc	Falafel, sauce tzatziki
Epinards	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 (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	Steak haché 100% jeune bovin	Flan de courgette	Poisson	
Petits pois aux oignons	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette		Wok de légumes	
Semoule	Pommes de terre	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
			Potage de courgette	
Porc	Poulet	Poisson		Boulettes sauce liegeoise
Brocoli	Tomates cerise rôties	Julienne de légumes		Carottes
Pommes de terre grenaille au four	Polenta	Riz	Duo de pâtes et fromage rapé	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	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	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Jeune bovin	Bouchée à la reine	Potage de concombre chaud ou froid	
Céleri aux herbes	Carottes		Poisson	
Pommes de terre	Pâtes	Frites	Brocoli	Rouleau de printemps aux légumes et au riz sauce aigre douce
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			Semoule	Pommes de terre aux herbes au four
	Brochette de fruit frais et chocolat noir 		Fromage blanc et pêches roties (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/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
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
				

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

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

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	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage de brocoli			
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	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage de tomate			
Poulet	Pancake mozzarella	Jeune bovin	Poisson	
Chou rouge	Brocoli	Fondue de poireaux	Courgette	
Pommes de terre		Potatoes	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 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	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	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 de jeune bovin et riz	Epinards	Pommes de terre	Poireaux
Boulgour		Pâtes		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	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	
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	Riz	Pâtes	Semoule	
	Fromage blanc straccitella (sans sucre ajouté)	Smoothie aux fruits de saisons (sans sucre ajouté)		Cookies
				

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	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 carottes			
	Poulet tandoori		Poisson	Bouneschlupp mat mettwurst
	Poivron		Courgettes	
Tartiflette de champignons	Riz		Pommes de terre	Gromperenkichelcher
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
	Potage de carottes		Potage de citrouille et crouton à l'ail 	
Porc	Crumble de poisson	Poulet	Courge spaghetti, pâtes et bolognaise de soja au sang de dracula	
Chou chinois	Haricots verts	Chou romanesco		
Speatzle	Pâtes	Purée de pomme de terre		
Fromage blanc et pomme- caramel 	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) 		Cupcake d'Halloween 	

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