

C4/S44

CONGÉ DE LA TOUSSAINT : Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022				
LUNDI	MARDI - TOUSSAINT	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04	VENDREDI
31/10/2022	01/11/2022	02/11/2022	03/11/2022	04/11/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	FÉRIÉ	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette  Potage de courgette	Potage de poireaux
Falafels, sauce curry		Poisson et citron	Jeune bovin	Saltimbocca de poulet et mozzarella
Carottes aux herbes		Brocoli	Gratin de chou fleur	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Semoule		Wedges au four	Pâtes	Riz
Pudding chocolat 				Smoothie pomme, orange & coco (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

C4/S45

Semaine du 07 au 11 novembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU KIDS
07/11/2022	08/11/2022	09/11/2022	10/11/2022	11/11/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Radis Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette 
Poulet	Steak haché 100% bœuf	Soupe de lentilles mixées	Poisson blanc à la sauce tomate	
Potiron au thym	Petits pois aux oignons	Lasagne de légumes	Haricots verts aux herbes	
Pommes de terre vapeur	Potatoes		Ebly	
	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	Fromage blanc au miel (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

C4/S46

Semaine du 14 au 18 novembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14/11/2022	15/11/2022	16/11/2022	17/11/2022	18/11/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Olive/ Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Radis Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Potage de potiron		Soupe de pois cassés	
Porc	Jeune bovin	Poisson, sauce tomate basilic		Cordon bleu de poulet non pané
Chou rouge aux pommes	Chou romanesco	Julienne de légumes	Macaronis au fromage	Dés de céleri aux herbes
Spätzle	Purée de pommes de terre	Riz		Couscous perlé
Fruits frais et chocolat		Mummentaart	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

Semaine du 21 au 25 novembre 2022				
LUNDI - FOOTBALL	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
21/11/2022	22/11/2022	23/11/2022	24/11/2022	25/11/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette  Majboos au poulet et sauce tomate / Riz assaisonné aux épices  Cupcakes football 	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette Omelette au fromage Poêlée de légumes de saison Pommes de terre au four Milkshake à la banane <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette Potage de courgettes Poisson Purée de pommes de terre et carottes 	Salade verte/ Salade du chef/ Olive/ Maïs Vinaigrette Jeune bovin Duo de courgettes Polenta crémeuse au parmesan Salade de fruits exotiques <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette  

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

C4/S48

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/11/2022	29/11/2022	30/11/2022	01/12/2022	02/12/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Radis Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivron Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Potage de légumes de saison			
Porc			Poisson au four, sauce au fromage blanc	
Petits pois	Risotto du chef (à composer soi-même)	Gnocchis tomate, basilic & mozzarella	Julienne de légumes	Bouneschlupp mat mettwurst
Purée de pommes de terre			Wedges	Groemperenkichelcher
		Fromage blanc à la fleur d'oranger et clémentine (<i>peu sucré</i>) 		Compote de pommes (<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

C4/S49

Semaine du 05 au 09 décembre 2022				
LUNDI	MARDI - SAINT NICOLAS	MERCREDI - MENU KIDS	JEUDI	VENDREDI
05/12/2022	06/12/2022	07/12/2022	08/12/2022	09/12/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette 	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette 	Salade verte/ Salade du chef/ Radis Vinaigrette Bouillon ABC	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
Jeune bovin	Spaghetti bolognaise (100% bœuf)		Couscous végétarien aux pois chiches	Poisson blanc au pesto vert
Ratatouille				Carottes
Riz				Pommes de terre aux herbes au four
Compote pomme-banane (sans sucre ajouté) 	Boxenmännchen 		Yaourt nature et pêches rôties 	

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

C4/S50

Semaine du 12 au 16 décembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12/12/2022	13/12/2022	14/12/2022	15/12/2022	16/12/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes 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
Omelette	Potage de potimarron et carotte	Poulet	Poisson pané, sauce rémoulade	Jeune bovin
Légumes sautés	Choucroute garnie	Purée de céleri	Petits pois	Brocoli
Riz	Pommes de terre ciboulette	Pâtes	Ecrasé de pommes de terre	Spätzle
Fromage blanc à la confiture <i>(peu sucré)</i>		Mousse au chocolat	Salade de fruits <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**

C4/S51

Semaine du 19 au 23 décembre 2022				
LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI - MENU ECO RESPONSABLE	VENDREDI - MENU DE NOËL
19/12/2022	20/12/2022	21/12/2022	22/12/2022	23/12/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Radis Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette
		Crème tomate-Boursin		
Wrap végétarien aux falafels, crudités et sauce tzatziki	Bœuf	Cassolette de la mer		Bouchée à la reine
	Chou rouge	Epinards à la crème		Frites
Yaourt nature et compote de pommes-cannelle	Pommes de terre	Riz		Bûche de Noël au chocolat
				

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**

C4/S52

VACANCES DE NOËL : Semaine du 26 au 30 décembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/12/2022	27/12/2022	28/12/2022	29/12/2022	30/12/2022
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