






S1/25

Semaine du 21 au 25 juin 2021

LUNDI MENU BIO code LU-BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Luxembourgeois	VENDREDI
21/06/2021	22/06/2021	23/06/2021	24/06/2021	25/06/2021
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</p> <p>Porc </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Pomme de terre nature </p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Potage de tomate</p> <p>Pâtes et 2 sauces végétariennes</p>  <p>Yaourt nature maison et straciatella </p> 	<p>Férial Fête Nationale</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</p> <p>Feierstengzalot </p> <p>/</p> <p>Pommes de terre rissolées </p> <p>Petitsbeurre's kuch</p> 	<p>Buffet du chef : crudité et salade</p> <p>Poisson Blanc au four</p> <p>Haricots verts</p> <p>Polenta</p> <p>Pastèque</p> 

Si banane au menu : banane Fairtrade














Produits "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 2755-9011 ou 9052

S2/26

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu du chef	VENDREDI
28/06/2021	29/06/2021	30/06/2021	01/07/2021	02/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Menu froid :	Dinde	Ragoût de tofu mangue		Saumon grillé
Œufs durs et jambon blanc 	Petits pois	Riz 		/
Salade de pâtes à composer soi-même , sauce yaourt blanche 	Purée de pomme de terre 	 		Taboulé aux légumes et menthe / raisins secs à part
	Fraise sans sucre ajouté 	Fromage blanc coulis d'abricot maison 		

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S3/27

Semaine du 05 au 09 juillet 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/07/2021	06/07/2021	07/07/2021	08/07/2021	09/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre 	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Wrap de poulet et crudité / / Pot de glace 	Falafel sauce yaourt Pomme de terre au four 	Pizza du chef (jambon , salami ...) <i>Buffet de crudités</i> / Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 	Poisson pané et citron Trio de poivrons froids Pomme de terre nature 	Boeuf sauce provençale / Riz Yaourt au miel

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "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 2755-9011 ou 9052

S4/28

Semaine du 12 au 16 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu des enfants	VENDREDI
12/07/2021	13/07/2021	14/07/2021	15/07/2021	16/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Melon jambon cuit et cru  /	Potage de courgette	Scampis sautés		Burger végétarien à assembler soi-même (pain buns, galette végétarienne, oignon, cornichon, fromage - sauce)
Salade de pomme de terre et vinaigrette 	Quiche végétarienne du chef 	Wok de nouille et légumes		
Fromage blanc aux framboises 	Plateau de fruits de saison sans sucre ajouté 			

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S5/29

VACANCES : Semaine du 19 au 23 juillet 2021

LUNDI	MARDI Plat Portuguais	MERCREDI	JEUDI Dessert Portuguais	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
19/07/2021	20/07/2021	21/07/2021	22/07/2021	23/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Dinde	Caldo verde			
Tomates cerise froides	Arroz de pato (riz de canard)	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate et fromage / fromage râpé	Poisson blanc	Saucisse sauce moutarde
Pomme vapeur 	Migas com couve		Carotte	/
Yaourt à boire à la pêche 			Quinoa	Purée de pomme de terre
			Bola de berlim légère (Boule de Berlin)	Banane

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "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 2755-9011 ou 9052

S6/30

VACANCES : Semaine du 26 au 30 juillet 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/07/2021	27/07/2021	28/07/2021	29/07/2021	30/07/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs  	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Bricks ou Nem aux légumes maison  Riz cantonais 	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Fajitas de bœuf  et ses légumes , sauce salsa / Fromage blanc et ses fruits  rouges 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Soupe de petits pois Cordon bleu non pané  / Pomme de terre au romarin  Duo pastèque melon 	Buffet du chef : crudité et salade Saumon et quartier de citron Haricots verts aux herbes Ebly 

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S7/31

VACANCES : Semaine du 02 au 06 août 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02/08/2020	03/08/2020	04/08/2020	05/08/2020	06/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc 	Omelette du chef	Bouchée à la reine 	Poisson aux épices et ses légumes	Gratin de macaronis au fromage (végétarien)
Duo de courgettes	Maïs	/	/	
Gnocchis	Salade de pâtes à composer soi-même	Frite 	Pomme de terre nature 	
Yaourt aux smarties 		Plateau de fruits frais de saison 	Flan au caramel 	

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S8/32

VACANCES : Semaine du 09 au 13 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
09/08/2020	10/08/2020	11/08/2020	12/08/2020	13/08/2020
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Veau	Panini Jambon fromage et Panini Saumon ou végété		Risotto crémeux	Saumon au four
Carotte au jus	/		Assortiment de légumes froids	Brocolis
Semoule	/			Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes
	Fruits frais de saison découpés		 Fromage blanc coulis de cerise maison	 Raisins de saison

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S9/33

VACANCES : Semaine du 16 au 20 août 2021

LUNDI BIO MENU BIO code LU- BIO-04	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu Schueberfouer
16/08/2021	17/08/2021	18/08/2021	19/08/2021	20/08/2021
<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte</p> <p>Bœuf </p> <p>Légumes de saison BIO</p> <p>Pomme de terre nature </p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Potage de poivron froid ou chaud</p> <p>Tortellini sauce tomate</p> <p></p> <p>Yaourt nature et coulis de mirabelle maison</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Poulet rôti </p> <p><i>Buffet de crudités</i></p> <p>Gromperenkilchelcher </p> <p>Duo de prunes</p>	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate</p> <p>Côtelette d'agneau au thym</p> <p>Haricots verts</p> <p>Spaetzel</p> <p>Pastèque</p>	<p>Buffet du chef : crudité et salade</p> <p>Poisson pané aux céréales sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Bâtonnet de légumes crus ou cuits</p> <p>Boulgour</p> <p>Gaufre</p>

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "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 2755-9011 ou 9052

S10/34

VACANCES : Semaine du 23 au 27 août 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu du chef	VENDREDI
23/08/2021	24/08/2021	25/08/2021	26/08/2021	27/08/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate		Buffet du chef : crudité et salade
Dinde	Œuf dur et jambon cuit 	Bouillon de légume		Poisson blanc
Petits pois	/	Nouilles sautées aux légumes		Trio de poivrons
Pâtes complètes	Salade de pomme de terre 	 /		Pomme de terre nature
	Beignet fourré au chocolat 	Duo de melon 		 Fromage blanc coulis de myrtille maison

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S11/35

VACANCES : Semaine du 30 août au 03 septembre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
30/08/2021	31/08/2021	01/09/2021	02/09/2021	03/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Pita Gyros de poulet et crudité , sauce tzasiki /	Pâtés et trio de sauce (pesto vert, pesto rouge et sauce légumes) et fromage râpé 	Pizza du chef (jambon , salami ...) Buffet de crudités /	Saumon grillé Curry d'aubergines Semoule	Bœuf sauce tomate / Purée de pomme de terre
Crumbel de mirabelle maison 		Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 		Yaourt au miel

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "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 2755-9011 ou 9052

S12/36

VACANCES : Semaine du 06 au 10 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
06/09/2021	07/09/2021	08/09/2021	09/09/2021	10/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Melon jambon cuit et cru 		Scampis sautés	Quiche du chef 	Burger végétarien à assembler soi-même (pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)
/		Wok de nouille et légumes	/	
Salade de riz 		/	/	/
Fromage blanc aux framboises 			Salade de fruits de saison sans sucre ajouté 	

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S13/37

Semaine du 13 au 17 septembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI Rentrée	JEUDI	VENDREDI MENU BIO code LU-BIO-04
13/09/2021	14/09/2021	15/09/2021	16/09/2021	17/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc aux épices	Potage de céleris	Pilons de poulet grillé	Poisson blanc	Boulette de viande sauce brune
Haricot mange tout	Pâtes et duo de sauce : sauce tomate ,sauce fromage + fromage râpé	Tomates cerise	Salade de choux rouges	/
Pomme vapeur		Potatoes maison	Boulgour	Purée de patate douce
	Banane	Crêpes et sa garniture	Yaourt à boire à la poire maison	

Si banane au menu : banane Fairtrade

Produits "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 2755-9011 ou 9052

S14/38

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

LUNDI	MARDI Menu Mexicain	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20/09/2021	21/09/2021	22/09/2021	23/09/2021	24/09/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Soupe mexicaine (poivrons rouge /tomate)	Curry de légume à composer soi-même	Cordon bleu non pané	Saumon en papillote
	Frijol con puerco (ragoût de porc aux haricots noirs)			Petits pois carotte
	/	Semoule	Pomme de terre nature	Tagliatelle
	Riz			
Tres leches			Plateau de fruits découpés	

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S15/39

Semaine du 27 septembre au 01 octobre 2021

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27/09/2021	28/09/2021	29/09/2021	30/09/2021	01/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Salade verte/ Salade du chef/ Choux	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Buffet du chef : crudité et salade
Porc	Omelette du chef	Bouchée à la reine 	Poisson pané maison citron	Tartiflette végétarienne
Duo de courgettes	Brocolis	/	Potiron au four	
Gnocchis	Pâtes complètes 	Frite	Riz	
Yaourt aux smarties 		Plateau de fruits frais de saison 		Mousse au chocolat

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052

S16/40

Semaine du 04 au 08 octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/10/2021	05/10/2021	06/10/2021	07/10/2021	08/10/2021
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs	Salade verte/ Salade du chef/ Carotte	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Potage de choux fleur		Potage de légume de saison	
Veau façon Osso Bucco	Filet de dinde grillé sauce pesto	 KID APPROVED	Médailon de choux - fleur sauce coco curry	Saumon au four
Carotte	/		 Patate douce	Fondue de poireaux
Spaetzel	Pomme de terre au four 			
	Salade de fruits de saison		Raisins de saison	 Fromage blanc et dés d'ananas maison
				

Si banane au menu : banane Fairtrade



Produits "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 2755-9011 ou 9052