







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>Lasagne végétarienne</p>  <p>Yaourt nature maison et straciatella </p> 	<p>Férié 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 Potage de légume	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre 	Buffet du chef : crudité et salade
<p align="center"><u>Menu froid :</u></p> Œufs durs et jambon blanc  Salade de pâtes 	Dinde Petits pois Purée de pomme de terre 	Risotto au tofu   Fromage blanc coulis d'abricot maison		Saumon grillé Aubergines grillées Taboulé aux légumes et menthe
	Fraise 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

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	Falafel	Pizza du chef (jambon , salami ...)	Poisson pané et citron	Boeuf crème champignons
et crudité	sauce yaourt	Buffet de crudités	Trio de poivrons	/
/	Pomme de terre au four 	/	Pomme de terre nature 	Riz
/				
Pot de glace		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

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  /	Quiche du chef  /	Poisson blanc et julienne de légume		Burger végétarien (pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)
Salade de pomme de terre et vinaigrette 	/	Quinoa 		
 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 Menu Portugais	MERCREDI	JEUDI	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	Soupe de Cebola (soupe d'oignon)	Pâtes sauce au fromage et fromage râpé	Scampis sautés	Saucisse sauce moutarde
Tomates cerise rôties	Arroz de pato (riz de canard)		Wok de nouille et légumes	Carotte vichy
Pomme vapeur 	Migas com couve		/	Purée de pomme de terre
	Bola de berlim légère (boule de Berlin)		Yaourt à boire à la pêche maison	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	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
	Bricks ou Nem aux légumes maison	Burger Scott de bœuf	Cordon bleu non pané	Saumon en papillote
	 Riz cantonais	et ses légumes , sauce salsa	/	Haricots verts aux herbes
		/	Pomme de terre au romarin	Ebly
		Fromage blanc et ses fruits rouges	Duo pastèque melon	

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 	Tajine de poisson et ses légumes	Potage de tomate
Duo de courgettes	Légumes bio de saison	/	/	Gratin de pâtes au fromage (végétarien)
Riz	Pâtes complètes 	Frite	Pomme de terre nature 	
Yaourt straciatella 		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		Brochette de tofu , tomate, courgette et oignon rouge	Saumon au four et julienne de légumes
Ratatouille	/		Brocolis et Polenta	/
Semoule	/			Pomme de terre au four et fromage blanc aux herbes
	Salade de fruits de saison à la menthe		 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>Lasagne ricotta épinard</p>  <p> Yaourt nature et coulis de mirabelle maison</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre</p> <p>Cuisse de poulet rôti </p> <p>Buffet de crudités</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>Mélange de céréales gourmandes (quinoa, boulgour, petit épreautre)</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	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre	Buffet du chef : crudité et salade
Œufs miroirs	Dinde	Bouillon de légume et vermicelle		Poisson blanc
/	Petits pois	Ragoût de Seitan à l'asiatique		Trio de poivrons
Salade de pomme de terre 	Pâtes complètes 	Riz 		Pomme de terre nature
	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
Burger Scott de poulet et crudité , sauce tzasiki /	Légume farci végétarien (quinoa riz fromage) Purée de pomme de terre 	Pizza du chef (jambon , salami ...) Buffet de crudités /	Saumon grillé Curry de courgette Semoule	Bœuf sauce tomate /
Crumbel de mirabelle maison 		Smoothie de fruits de saison sans sucre ajouté 		Yaourt au miel

Si banane au menu : banane Faitrade

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
/		Wok de nouille et légumes	/	(pain buns, galette végétarienne , oignon , cornichon , fromage - sauce)
Salade de riz 		/	/	
Fromage blanc aux framboises 			Salade de fruits de saison sans sucre ajouté 	

Si banane au menu : banane  Faitrade

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	Potage de céleris	Pilons de poulet grillé	Poisson blanc	Boulette de viande sauce brune
Haricot mange tout	Gratin de pâtes	Tomates cerise rôties	et julienne de légume	/
Pomme vapeur	 Potatoes maison	Potatoes maison	Boulgour	Purée de pomme de terre
	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 Soupe mexicaine (poivrons rouge /tomate) Frijol con puerco (ragoût de porc aux haricots noirs)  / Riz  Tres leches 	Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Curry de légume  Ebly 	Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Cordon bleu non pané  Petits pois carotte Pomme de terre nature  Plateau de fruits découpés 	Buffet du chef : crudité et salade Saumon en papillote Haricots beurre aux herbes Tagliatelle  

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 mexicaine du	Bouchée à la reine 	Poisson pané maison citron	Tartiflette aux champignons
Duo de courgettes	/	/	Potiron au four	
Semoule	Pâtes complètes 	Frite	Riz	
Yaourt Straciatella 		Plateau de fruits frais de saison 		Fromage blanc aux fruits

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	Filet de dinde grillé	 KID APPROVED	Marmite de légume et tempeh au lait de coco	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