

S1/13

LUNDI	MARDI VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI MENU BIO code LU-BIO-04 	VENDREDI Saint
26/03/2018	27/03/2018	28/03/2018	29/03/2018	30/03/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Potage de lentille corail mixé		Potage de tomate	
Saucisse de volaille sauce curry	Lasagne végétarienne	Filet de poulet aux olives	Sauté de bœuf aux légumes	Poisson au four
Petits pois aux oignons		Courge de saison	/	Flan de légume
Pomme de terre au romarin		Pomme de terre wedges	Riz	Farfales
Raisins		Crème caramel	Pomme au four	Yaourt aux fruits
Vache qui rit 				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S2/14

VACANCES DE Pâques				
LUNDI de Pâques	MARDI	MERCREDI - MENU DES ENFANTS	JEUDI	VENDREDI-Le chocolat
02/04/2018	03/04/2018	04/04/2018	05/04/2018	06/04/2018
FERME	Salade verte / Carotte / Choux / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires / Féta
	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Omelette au jambon		Potage de carotte	Paupiette de veau sauce brune au chocolat
	Tomate aux herbes		Risotto à la dinde	Brocolis
	Pomme de terre rôtie		Duo d'haricots vert et beurre	Tagliatelles
	Petit suisse aux fruits		/	Muffin au chocolat
				


**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S3/15

VACANCES DE Pâques				
LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU BIO code LU-BIO-04 	JEUDI	VENDREDI
09/04/2018	10/04/2018	11/04/2018	12/04/2018	13/04/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Bouillon ABC		Potage d'asperge	
Carré de porc sauce charcutière	Wrap de poulet sauce yaourt et crudités	Bratwurst et moutarde	Poisson et petits légumes en papilote	Rôti de bœuf au thym
Blette à la crème	/	Duo de légume bio	/	Poêlée de carotte tricolore
Riz	/	Pomme de terre au four avec fromage blanc aux herbes	Semoule	Gratin dauphinois
Yaourt à boire	Mousse de fruits rouges		Blanc mangé coco	Ananas frais
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S4/16

LUNDI	MARDI MENU DU CHEF	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
16/04/2018	17/04/2018	18/04/2018	19/04/2018	20/04/2018
Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Choux / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires / Mozzarella bille	Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Potage patate douce			Potage Saint Germain	
Œuf florentine		Curry de dinde	Pizza végétarienne	Poisson pané au Corn Flakes sauce remoulade
/		Salsifis à la tomate		Haricots verts
Pâtes tricolore		Ebly	/	Ecrasé de pomme de terre
		Crumbel de fruits et rhubarbe 	Duo de fruits de saison 	Fromage blanc au miel 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S5/17

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23/04/2018	24/04/2018	25/04/2018	26/04/2018	27/04/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Bouillon vermicelles			Potage de courgette	
Sauté de bœuf à la coriandre	Rôti de porc sauce oignons	Pennes de la mer	Quiche du chef	Cordon bleu de volaille pané
/	Gratin de légumes	Julienne de légumes	/	Duo carotte et fenouil
Boulgour aux petits légumes	Pomme de terre nature	/	/	Pomme de terre au four
Yaourt aux smarties	Salade de fruits de saison	Mousse de yaourt au Yuzu		Crêpe et sa garniture
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S6/18

LUNDI	MARDI-Fête du travail	MERCREDI MENU DES ENFANTS	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
30/04/2018	01/05/2018	02/05/2018	03/05/2018	04/05/2018
Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef	FERME	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires / Mimolette
Vinaigrette		Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Emincé de dinde sauce aigre douce			Burger Veggie ( pain buns steak de champignon, salade verte , tomate)	Tajine de cabillaud, légumes et pomme de terre
Chou chinois				/
Mélange de céréales				/
Kiri			Flan pâtissier	Duo de fruits frais
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S7/19

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU BIO code LU-BIO-04 	JEUDI-Ascencion	VENDREDI
07/05/2018	08/05/2018	09/05/2018	10/05/2018	11/05/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef / Melon	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	FERME	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette		Vinaigrette
Véritable poulet rôti	Saltimbocca de veau	Omelette aux fines herbes		Fajitas d'émincé bœuf
Choux romanesco	Petits pois aux herbes	Duo de légumes de saison		crudité et sauce salsa et crème , emmental râpé
Pomme au four et sauce fromage blanc aux herbes	Conchigli	Pomme de terre grenaille		/
	Pot de glace 	Yaourt au fruits 		Fraises 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S8/20

LUNDI VEGETARIEN	MARDI	MERCREDI MENU DU CHEF	JEUDI	VENDREDI
14/05/2018	15/05/2018	16/05/2018	17/05/2018	18/05/2018
<p>Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef</p> <p>Vinaigrette</p>  <p>Spaghettis sauce pesto et a l'arrabiata</p> <p>Salade verte</p> <p>/</p> <p>Duo de Pastèque Melon</p> <p>Fromage italien râpé</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Choux / Salade du chef</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Duo haricots verts et haricots beurre</p> <p>Purée</p> <p>Riz au lait saveur coco</p> 	<p>Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p>  	<p>Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef / Mozzarella</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Soupe de légumes variés</p> <p>Ham (jambon cuit / jambon cru)</p> <p>Salade bar</p> <p>Frite</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Saumon sauce aneth</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc au coulis de cassis</p> 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S9/21

VACANCES DE PENTECOTE				
LUNDI de Pentecôte	MARDI	MERCREDI - Menu du printemps	JEUDI MENU BIO code LU-BIO-04 	VENDREDI
21/05/2018	22/05/2018	23/05/2018	24/05/2018	25/05/2018
FERME	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise/ Asperge vinaigrette / Melon / Dés d'emmental	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
	Ragoût de canard sauce 4 épices	Grillade mixte	Emincé de bœuf au wok	Croustillant de poisson
	Tian de légumes	Aubergines grillé / maïs grillé	Duo de légumes	Sauté de légumes et patate douce
	Gnocchis	Salade de pomme de terre	Pâtes bio	/
	Ananas rôti au four	Tarte à la rhubarbe	Fromage bio	Petits suisse aux fruits
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S10/22

LUNDI	MARDI - MENU DES ENFANTS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI MENU VEGETARIEN
28/05/2018	29/05/2018	30/05/2018	31/05/2018	01/06/2018
Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Choux / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef / Melon	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Ragoût d'œuf sauce aurore		Escalope de dinde panée et citron	Gratin de poisson	Tortellini végétarien sauce tomate
Choux fleur		Brocolis	Peperonata	/
Pomme de terre nature		Ebly	Riz et quinoa rouge	
		Duo de fruits frais	Panna cotta aux fruits rouges	Poire au chocolat
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S11/23

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI-MENU DU CHEF
04/06/2018	05/06/2018	06/06/2018	07/06/2018	08/06/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef / Melon	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
		Potage de tomate boursin		
Pilon de poulet mariné maison	Jambon braisé au jus	Bœuf carotte	Pennes au thon	
Courgettes grillées	Duo de légumes de saison	/	Julienne de légumes	
Polenta	Pomme de terre rôtie	Spaëtzl	/	
Petit suisse aux fruits	Pudding chocolat	Smoothie aux fruits	Fromage italien râpé	
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S12/24

LUNDI	MARDI MENU VEGETARIEN	MERCREDI	JEUDI TEX MEX	VENDREDI
11/06/2018	12/06/2018	13/06/2018	14/06/2018	15/06/2018
Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef	Salade verte / Concombre / Choux / Salade du chef	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef / Coleslaw	Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
			Tortillas chips et guacamole	Potage du jardin
Ham (jambon cuit / jambon cru)	Boulette de quorn sauce curry coco	Pita gyros à la dinde	Travers de bœuf sauce barbecue	Poisson blanc sauce homardine
Melon	Carotte	avec salade verte, tomate, poivron, sauce tzasiki	Salade de quinoa	Purée de légume au fromage
Frite	Riz	/	/	Pomme de terre au thym
Yaourt aux fruits	Compote de fruits	Duo de fruits de saison	Cheesecake à la mangue	
	Camenbert 			







**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S13/25

LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI - Menu des enfants	VENDREDI Fête Nationale
18/06/2018	19/06/2018	20/06/2018	21/06/2018	22/06/2018
Salade verte / Carotte / Maïs / Salade du chef / Melon	Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte /Tomate cerise / Céleris / Salade du chef	Salade verte /Carotte /Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires	Salade verte / Concombre / Poivrons / Salade du chef
Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette	Vinaigrette
Brochette de dinde mariné	Bouillon de légume	Brochette de dinde mariné		Bouchée à la reine
Ratatouille	Spaghettis bolognaise	Saumon crème de poivrons		Duo de légume de saison
Pomme de terre grenaille	/	Brocolis		Riz
Fromage blanc aux framboises	/	Céréales en risotto		Gaufre, fraise chantilly
				

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**

S14/26

LUNDI	MARDI	MERCREDI MENU VEGETARIEN	JEUDI COUPE DU MONDE	VENDREDI
25/06/2018	26/06/2018	27/06/2018	28/06/2018	29/06/2018
<p>Salade verte/ Tomate cerise / Radis / Salade du chef / Feta</p> <p>Vinaigrette</p> <p><u>REPAS FROID</u></p> <p>Œuf mimosa / tomate et pêche au thon</p> <p>Salade de pâtes , légume et menthe/herbes</p> <p>/</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Choux / Salade du chef</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Emincé de veau sauce crème aux herbes</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Frites</p> <p>Crumbel de fruits de saison</p> <p>Tomme</p> 	<p>Salade verte / Concombre / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p>  <p>Potage de carotte</p> <p>Couscous végétarien</p> <p>/</p> <p>Yaourt au smarties</p> 	<p>Salade verte / Tomate cerise / Maïs / Salade du chef</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Trio de panini</p> <p><i>Saumon fumé / jambon / tomate mozzarella / pesto</i></p> <p>Glace à l'eau</p> 	<p>Salade verte / Carotte / Salade du chef / Cornichons et olives vertes et noires</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Brochette de poisson</p> <p>Tomate cerise au four</p> <p>Pomme nature</p> <p>Duo de fruits frais</p> <p>Vache qui rit</p> 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine. Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755-9004 ou 9011**