

C 4 / S 40

Semaine du 2 octobre au 6 octobre 2023

	<b>LUNDI</b> 02/10/2023	 <b>MARDI</b> 03/10/2023	<b>MERCREDI</b> 04/10/2023	<b>JEUDI</b> 05/10/2023	<b> VENDREDI</b> 06/10/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage du jour	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Endives Potage du jour	Buffet du chef : cruautés et salade *
<b>Protéine</b>	 Pilons de poulet rôtis	Lasagnes végétariennes faites maison	Poisson pané au four	 Veau sauce aux olives	 Steak haché aux oignons caramélisés
<b>Légume</b>	Brocolis	Salade verte	Haricots verts	 Carottes	Buffet de cruautés
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	*	Riz	 Spätzle	Pommes de terre au four 
<b>Desserts</b>	* Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Petits suisses nature et cassonade Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	 Crème aux œufs au coulis de fruits Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



C 4 / S 41

Semaine du 9 octobre au 13 octobre 2023

	 <b>LUNDI</b> 09/10/2023	<b>MARDI</b> <i>Menu Argentin</i> 10/10/2023	<b>MERCREDI</b> 11/10/2023	<b>JEUDI</b> 12/10/2023	 <b> VENDREDI</b> 13/10/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Tomates *	Salade verte Salade du chef Haricots verts <i>Soupe de maïs</i>	Salade verte Salade du chef Plateau de fromages *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	Pâtes sauce bolognaise au quorn, fromage râpé	 <i>Rôti de bœuf sauce chimichurri</i>	 Porc sauce tomate	Filet de poisson et quartier de citron	Tarte à la citrouille, persil et parmesan
<b>Légume</b>	Crudités	 <i>Poivrons</i>	Champignons	Epinars	Mesclun
<b>Féculent</b>	*	<i>Patates douces</i>	Polenta	Purée de pommes de terre 	*
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc à la confiture de fruits des bois Corbeille de fruits frais	<i>Biscuit roulé argentin</i> Corbeille de fruits frais	Assortiment de fruits coupés Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 42

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

	<b>LUNDI</b> 16/10/2023	<b>MARDI</b> 17/10/2023	 <b>MERCREDI</b> 18/10/2023	 <b>JEUDI</b> 19/10/2023	<b>VENDREDI</b> 20/10/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : cruautés et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Betteraves	Concombres	Champignons		*
	*	Potage du jour	*		
<b>Protéine</b>	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	 Pommes de terre en robe des champs, sauce au fromage blanc et fines herbes		Poisson grillé à la tapenade
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes 	Courgettes	Brocolis		Haricots verts
<b>Féculent</b>	 Gratin dauphinois	Riz complet	*		Tagliatelles
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)	Mousse praliné		*
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 43

**Semaine du 23 octobre au 27 octobre 2023**

	<b>LUNDI</b> 23/10/2023	 <b>MARDI</b> 24/10/2023	<b>MERCREDI</b> 25/10/2023	 <b>JEUDI</b> 26/10/2023 	 <b>VENREDI</b> 27/10/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>Menu Anti-gaspi</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	Maïs	Endives	Concombres	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille	Cake au butternut et chèvre	Saumon sauce à l'aneth	Couscous végétarien aux pois chiches	
<b>Légume</b>	Petits pois	Salade verte	Haricots beurre	Légumes couscous	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Semoule	
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc et compotée de fruits	Salade de fruits frais et sauce au chocolat	*	*	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine**



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 44

Semaine du 30 octobre au 3 novembre 2023

HAPPY  
**Halloween**

	 <b>LUNDI</b> 30/10/2023	<b>MARDI</b> <i>Menu Halloween</i> 31/10/2023	<b>MERCREDI - FERIE</b> 01/11/2023	<b>JEUDI</b> 02/11/2023	<b> VENDREDI</b> 03/11/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Chou chinois *	Salade verte Salade du chef Feuilleté au fromage Soupe de potiron		Salade verte Salade du chef  Carottes Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	Filet de quorn en croûte d'herbes	Spaghetti sauce tomate aux boulettes de viande 		 Veau au citron	Bouchée à la reine 
<b>Légume</b>	Laitue	Crudités		Chou romanesco	Petits pois
<b>Féculent</b>	 Pommes nature	*		Purée de patate douce	 Frites maison
<b>Desserts</b>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Muffin aux pépites de chocolat Corbeille de fruits frais		 Crème catalane Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 45

Semaine du 6 novembre au 10 novembre 2023

	<b>LUNDI</b> 06/11/2023	<b>MARDI</b> 07/11/2023	 <b>MERCREDI</b> 08/11/2023	<b>JEUDI</b> 09/11/2023	<b>VENDREDI</b> 10/11/2023 
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef  Carottes Potage du jour	Salade verte Salade du chef Chou rouge aux pommes *	Salade verte Salade du chef Betterave Potage du jour	Buffet du chef : cruautés et salade
<b>Protéine</b>	 Bœuf sauce au thym	 Judd mat gaardebounen	"Compose ton wrap"	Poisson blanc grillé	
<b>Légume</b>	Champignons de Paris	*	(wrap, falafels, crudités, fromage frais)	Mélange de légumes	
<b>Féculent</b>	Riz basmati	 Pommes de terre persillées	*	Grains de blé	
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Tiramisu au spéculoos Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	 Fromage blanc à la fleur d'oranger Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 46

**Semaine du 13 novembre au 17 novembre 2023**

	<b>LUNDI</b> 13/11/2023	<b>MARDI</b> <i>Menu Cap-verdien</i> 14/11/2023	<b>MERCREDI</b> 15/11/2023	 <b>JEUDI</b> 16/11/2023	<b> VENDREDI</b> 17/11/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	<i>Salade de pois chiches</i>	Pousses d'épinard - Brie	Céleri	
	*	*	*	<b>Potage du jour</b>	
<b>Protéine</b>	Bouneschlupp	<i>Moqueca de poulet</i> 	 Boeuf sauce brune	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé	Poisson sauce moutarde douce
<b>Légume</b>	(mettwurst, haricots verts, oignons, pommes de terre) 	*	Salsifis	Crudités	 Carottes au miel
<b>Féculent</b>	*	<i>Riz blanc</i> 	Gratin de pommes de terre 	*	Boulgour
<b>Desserts</b>	*	<i>Beignets de banane</i>	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	 Yaourt au granola fait maison
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 47

Semaine du 20 novembre au 24 novembre 2023

	LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>Menu Anti-gaspi</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Poireaux en vinaigrette - Mozzarella	 Carottes	Olives et féta	Maïs	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	 Porc à la citronnelle	Tagliatelles, sauce au thon et brocoli	 Omelette à la ciboulette	Dinde, sauce aux agrumes	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	
Féculent	Riz	*	Pommes de terre sautées 	Grains de blé	
Desserts	*	*	Gâteau roulé à la cannelle	Fromage blanc au sirop d'érable 	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 48

Semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

	LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023 	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef Betterave Potage du jour	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Endives Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	 Pignons de poulet rôtis	Gratin de patate douce à la ricotta	Poisson au four	 Veau sauce aux olives	 Steak haché aux oignons caramélisés
<b>Légume</b>	Brocolis	Salade verte	Légumes grillés	 Carottes	Buffet de crudités
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	*	Riz	 Spätzle	 Pommes grenaille
<b>Desserts</b>	* Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Petits suisses nature et cassonade Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Liégeois au chocolat fait maison Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 49

Semaine du 4 décembre au 8 décembre 2023

	 <b>LUNDI</b> 04/12/2023	<b>MARDI</b> 05/12/2023	 <b>MERCREDI</b> 06/12/2023 	<b>JEUDI</b> 07/12/2023	 <b>VENDREDI</b> 08/12/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Haricots verts Potage du jour	Salade verte Salade du chef *	Salade verte Salade du chef Chou rouge aux pommes Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	Hamburger végétarien	 Bœuf au paprika		Filet de poisson et quartier de citron	Tarte à la citrouille, persil et parmesan
<b>Légume</b>	Tomates et concombres	Flan de légumes		Epinards	Mesclun
<b>Féculent</b>	 Frites maison	Pâtes		Purée de pommes de terre 	*
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc à la confiture de fruits des bois Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Boxemännchen Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 50

Semaine du 11 décembre au 15 décembre 2023

	 <b>LUNDI</b> 11/12/2023	<b>MARDI</b> 12/12/2023	 <b>MERCREDI</b> 13/12/2023	<b>JEUDI</b> 14/12/2023	<b> VENDREDI</b> 15/12/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte Salade du chef Betteraves *	Salade verte Salade du chef Céleri Potage du jour	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef  Carottes Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
<b>Protéine</b>	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	Spaghetti sauce tomate aux dés de quorn	 Emincé de porc sauce au citron	Poisson grillé
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes 	Chou-fleur	Salade verte	Buffet de crudités	Poêlée de légumes
<b>Féculent</b>	 Gratin dauphinois	Riz complet	*	Semoule	Blé
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Mousse praliné Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 51

Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2023

	<b>LUNDI</b> 18/12/2023	 <b>MARDI</b> 19/12/2023	 <b>MERCREDI</b> 20/12/2023 <i>Menu de Noël</i>	 <b>JEUDI</b> 21/12/2023	 <b> VENDREDI</b> 22/12/2023
<b>Entrées</b>	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<b>Menu Anti-gaspi</b>
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	Maïs	Endives	Chou-fleur	
	*	Potage du jour	Soupe de légumes	*	
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille	Cake au fromage de chèvre	 Jambon de Noël braisé, sauce au miel du Luxembourg	Couscous végétarien aux pois chiches	
<b>Légume</b>	Petits pois	Salade verte	Jardinière de légumes	Légumes couscous	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes	*	 Pommes au four	Semoule	
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc à la grenadine	Salade de fruits frais et sauce au chocolat	Gâteau de Noël	*	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 52

Semaine du 25 décembre au 29 décembre 2023

	LUNDI - FERIE 25/12/2023	MARDI - FERIE 26/12/2023	MERCREDI 27/12/2023	JEUDI 28/12/2023	VENDREDI 29/12/2023
Entrées			Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine			 Veau au citron	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage 	Bouchée à la reine 
Légume			Tombée de poireaux	Salade verte	Petits pois
Féculent			Purée de patate douce	*	Frites maison 
Desserts			 Yaourt à la cassonade	 Crème au pain d'épice	Plateau de fruits découpés
			Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine

