

C 4 / S 40

Semaine du 2 octobre au 6 octobre 2023

	LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENDREDI 06/10/2023
Entrées	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	
	Champignons	Concombres	Chou-fleur	Endives	
	*	*	Potage du jour	Potage du jour	
Protéine	 Pilons de poulet rôtis	 Galettes de pommes de terre	Poisson pané au four	 Veau sauce aux olives	 Steak haché aux oignons caramélisés
Légume	Julienne de légumes	Poêlée de courgettes	Haricots mange tout	 Carottes	Buffet de cruautés
Féculent	Pâtes complètes	*	Riz	 Spätzle	 Pommes grenaille
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	 Fromage blanc nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	 Crème aux œufs au coulis de fruits rouges
	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



C 4 / S 41

Semaine du 9 octobre au 13 octobre 2023

	 LUNDI 09/10/2023	MARDI <i>Menu Argentin</i> 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	 VENDREDI 13/10/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates	Haricots verts	Chou blanc et carotte 	Concombres	
	*	<i>Soupe de maïs</i>	Potage du jour	*	
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	 <i>Rôti de bœuf sauce chimichurri</i>	 Porc sauce tomate	Filet de poisson et quartier de citron	Quiche à la citrouille, persil et parmesan
Légume	*	 <i>Poivrons</i>	Champignons	Epinards	Mesclun
Féculent	Riz basmati	 <i>Patates douces</i>	Polenta	Purée de pommes de terre 	*
Desserts	 Fromage blanc au coulis de fruits des bois	<i>Biscuit roulé argentin</i>	Poire pochée aux 4 épices	*	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)
	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 42

Semaine du 16 octobre au 20 octobre 2023

	LUNDI 16/10/2023	MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Betteraves *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage du jour	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef	Buffet du chef : cruautés et salade *
Protéine	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	 Pommes de terre grenaille, sauce au fromage blanc et fines herbes		Poisson grillé
Légume	Petits pois et carottes 	Courgettes	Brocolis		Haricots verts
Féculent	 Gratin dauphinois	Riz complet	*		Quinoa
Desserts	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	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

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

	 LUNDI 30/10/2023	MARDI Menu Halloween 31/10/2023	MERCREDI - FERIE 01/11/2023	JEUDI 02/11/2023	VENDREDI 03/11/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef		Salade du chef	
	Chou chinois	Concombres		 Carottes	Potage du jour
	*	Potage du jour		*	Bouchée à la reine 
Protéine	Poêlée de haricots rouges	 Emincé de veau sauce tomate		 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Petits pois
Légume	Galettes de légumes	Butternut rôti		Salade verte	Frites 
Féculent	Riz	 Pommes de terre sautées		*	Plateau de fruits découpés
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Muffin d'Halloween		 Crème catalane	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 45

Semaine du 6 novembre au 10 novembre 2023

	LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	 MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	VENDREDI 10/11/2023 
Entrées	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
Protéine	 Bœuf sauce au thym	 Judd mat gaardebounen sauce moutarde	"Compose ton wrap" (wrap, falafels, cruautés, fromage frais)	Poisson blanc grillé	
Légume	Champignons de Paris	*	*	Julienne de légumes	
Féculent	Riz basmati	 Pommes de terre persillées	*	Grains de blé	
Desserts	Compote 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

	LUNDI 13/11/2023	MARDI <i>Menu Cap-verdien</i> 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	 JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	<i>Salade de pois chiches</i>	Mesclun	Céleri	Potage du jour
	*	*	Potage du jour	*	
Protéine	Bouneschlupp	<i>Moqueca de poulet</i> 	 Boeuf sauce brune	Spaghetti sauce crémeuse et fromage râpé	Filet de poisson et son fumet
Légume	(mettwurst, haricots verts, oignons, pommes de terre) 	*	Salsifis	Butternut à la sauge	 Carottes au miel
Féculent	*	<i>Riz blanc</i> 	Gratin de pommes de terre 	*	Boulgour
Desserts	*	<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	 VENREDI 24/11/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Menu Anti-gaspi
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Poireaux en vinaigrette	 Carottes	Olives et féta	Maïs	
	Potage du jour	Potage du jour	*	*	
Protéine	 Porc à la citronnelle	Tagliatelles, sauce au thon et brocoli	 Omelette nature	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
Entrées	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef Betterave *	Salade verte Salade du chef Chou-fleur Potage du jour	Salade verte Salade du chef Endives Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	 Pignons de poulet rôtis	Gratin de légumes	Poisson pané au four	 Veau sauce aux olives	 Steak haché aux oignons caramélisés
Légume	Julienne de légumes	*	Haricots mange tout	 Carottes	Buffet de crudités
Féculent	Pâtes complètes	 Pommes de terre nature	Riz	 Spätzle	 Pommes grenaille
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	 Fromage blanc nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	Liégeois au chocolat 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 49

Semaine du 4 décembre au 8 décembre 2023

	 LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	 MERCREDI 06/12/2023 	JEUDI 07/12/2023	 VENDREDI 08/12/2023
Entrées	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 *	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue	 Bœuf au paprika		Filet de poisson et quartier de citron	Quiche à la citrouille, persil et parmesan
Légume	*	Flan de légumes		Epinards	Mesclun
Féculent	Riz basmati	Pâtes		Purée de pommes de terre 	*
Desserts	 Fromage blanc au coulis 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

	 LUNDI 11/12/2023	MARDI 12/12/2023	 MERCREDI 13/12/2023	JEUDI 14/12/2023	 VENDREDI 15/12/2023
Entrées	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 *
Protéine	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	 Pommes grenaille, sauce au fromage blanc et fines herbes	Gratin de pâtes au jambon	Poisson grillé au citron
Légume	Petits pois et carottes 	Poêlée de légumes	 Brocolis	Buffet de crudités	Haricots verts
Féculent	 Gratin dauphinois	Riz complet	*	*	Quinoa
Desserts	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

	 LUNDI 18/12/2023	 MARDI 19/12/2023	 MERCREDI Menu de Noël 20/12/2023	 JEUDI 21/12/2023	 VENDREDI 22/12/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Menu Anti-gaspi
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	Maïs	Endives	Chou-fleur	
	*	*	Potage du jour	*	
Protéine	Cordon bleu de volaille	Pancake au butternut et chèvre	 Rôti de veau aux marrons	Couscous végétarien aux pois chiches	
Légume	Petits pois	Salade verte	Chou rouge	Légumes couscous	
Féculent	Pâtes complètes	*	Pommes croquettes	Semoule	
Desserts	 Fromage blanc et compotée de fruits	Brochette de fruits frais au chocolat	Bûche 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