

C 3 / S 27

**Semaine du 1 juillet au 5 juillet 2024**

	LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	VENDREDI 05/07/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	
	Concombres <i>Gurken</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Olive feta <i>Olive feta</i>	Maïs <i>Maïs</i>	
	*	*	*	*	
	*	*	*	*	
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce au thon <i>Nudeln mit Thunfischsauce</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Falafels de lentilles <i>Linsen Falafel</i>
	<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>
<b>Féculent</b>		Riz <i>Reis</i>	* *	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>
	<b>Desserts</b>	*	Pêches pochées  <i>Pochierte Pfirsiche</i>	Gâteau au yaourt fait maison  <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc à la compotée de mirabelles  <i>Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen-Kompott</i>
*		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 28

**Semaine du 8 juillet au 12 juillet 2024**

	LUNDI 08/07/2024	MARDI 09/07/2024	MERCREDI 10/07/2024	JEUDI 11/07/2024	VENDREDI Menu Marocain 12/07/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</i> * *	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i> <b>Salade marocaine</b> <i>Marokkanischer Salat</i>
<b>Protéine</b>	Poulet et son jus <i>Hühnchen und sein Saft</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	Tajine et kefta <i>Tajine und Kefte</i>
<b>Légume</b>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Légumes tajine <i>Tajine-Gemüse</i>
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	* *	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	Semoule <i>Grieß</i>
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obststeller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Glace <i>Eis</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Mulhalbia <i>Mulhalbia</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 29



**BONNES vacances!**

Semaine du 15 juillet au 19 juillet 2024



	<b>LUNDI</b> 15/07/2024	<b>MARDI</b> 16/07/2024	<b>MERCREDI</b> 17/07/2024	<b>JEUDI</b> 18/07/2024	<b> VENDREDI</b> 19/07/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carotte <i>Weißkohl und Karotte</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i>	Buffet du chef : cruautés et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	Porc à la sauge <i>Schweinefleisch mit Salbei</i>		Tarte à la tomate et basilic <i>Tomatentarte mit Basilikum</i>
<b>Légume</b>	Fian de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	* *	Champignons <i>Champignons</i>		Salade de concombres et œufs durs <i>Gurken-hartgekochter Eiersalat</i> 
<b>Féculent</b>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Polenta <i>Polenta</i>		* *
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc à la confiture de cerises <i>Weißkäse mit Kirschmarmelade</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Soupe de fraises <i>Erdbeersuppe</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 30



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 22 juillet au 26 juillet 2024



	LUNDI 22/07/2024	MARDI 23/07/2024	MERCREDI 24/07/2024	JEUDI 25/07/2024	VENDREDI 26/07/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates au basilic <i>Tomaten mit Basilikum</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Colombo de poulet <i>Hühnchen Colombo</i>	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza</i>	Jambon melon <i>Melonenschinken</i>	
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	* *	
<b>Féculent</b>	Pommes de terre aux herbes <i>Kartoffeln mit Kräutern</i>	Riz complet <i>Naturreis</i>	* *	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Mousse framboise faite maison <i>Hausgemachtes Himbeermousse</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 31



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 29 juillet au 2 août 2024



	<b>LUNDI</b> 29/07/2024	<b>MARDI</b> 30/07/2024	<b>MERCREDI</b> 31/07/2024	<b>JEUDI</b> 01/08/2024	<b> VENDREDI</b> 02/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade
	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	<i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i>
	Maïs <i>Maïs</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Tomates mozzarella <i>Tomaten Mozzarella</i>	Concombres <i>Gurken</i>	
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	*	*	*
	*		*	*	*
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Cake aux olives <i>Olivenkuchen</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Effiloché de porc sauce barbecue maison <i>Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce</i>
<b>Légume</b>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Carottes <i>Möhren</i>
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	*	Riz complet <i>Naturreis</i>	Semoule <i>Grieß</i>	<b>Pommes de terre rôties au four</b> <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>
		*	*	*	
<b>Desserts</b>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</i>	*	*	<b>Tarte aux myrtilles faite maison</b> <i>Hausgemachter Blaubeerkuchen</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 34



**BONNES vacances!**  
Semaine du 19 août au 23 août 2024



	<b>LUNDI</b> 19/08/2024	<b>MARDI</b> 20/08/2024	<b>MERCREDI</b> 21/08/2024	<b>JEUDI</b> 22/08/2024	<b>VENDREDI</b> 23/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Fenouil Fenchel Potage du jour Suppe des Tages	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
<b>Protéine</b>	Saucisse au curry Wurst mit Curry	Poulet au jus Hähnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Tofu "magique" Magischer Tofu	Paëlla aux fruits de mer Paella mit Meeresfrüchten
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou-fleur Blumenkohl	Ratatouille Ratatouille	* *
<b>Féculent</b>	Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	Boulgour Bulgur	Ecrasé de pommes de terre Kartoffelpüree	Pâtes Nudeln	* *
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crème chocolat faite maison Hausgemachte Schokoladencreme Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt nature et compotée de mûres Naturjoghurt und Brombeerkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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 3 / S 35



**BONNES vacances!**

Semaine du 26 août au 30 août 2024



	<b>LUNDI</b> 26/08/2024	<b>MARDI</b> 27/08/2024	 <b>MERCREDI</b> 28/08/2024	<b>JEUDI</b> 29/08/2024	 <b>VENDREDI</b> 30/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Olive feta <i>Olive feta</i> *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Salade de riz au thon <i>Thunfisch-Reissalat</i>	 Omelette nature <i>Naturomelett</i>	 Poulet tandoori <i>Tandoori Hühnchen</i>	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade de chou blanc <i>Weißkohlsalat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	
<b>Féculent</b>	Nouilles <i>Nudeln</i>	*	 Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
<b>Desserts</b>	*	*	Tarte aux quetsches faite maison <i>Hausgemachte Zwetschgentarte</i>	Fromage blanc à la compotée de pêche <i>Quark mit Pfirsichkompott</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	*	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	

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



**BONNES  
vacances!**



Semaine du 2 septembre au 6 septembre 2024

C 3 / S 36

	<b>LUNDI</b> 02/09/2024	 <b>MARDI</b> 03/09/2024	<b>MERCREDI</b> 04/09/2024	<b>JEUDI</b> 05/09/2024	<b> VENDREDI</b> 06/09/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	 Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	 Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	 Boulettes de bœuf sauce tomate aux petits légumes <i>Rinderfleischbällchen mit Tomatensauce und Gemüse</i>
<b>Légume</b>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	* *
<b>Féculent</b>	 Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	* *	Purée de lentilles corail <i>Korallen-Linsenpüree</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	Riz <i>Reis</i>
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Glace <i>Eis</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt nature et cassonade <i>Naturjoghurt und brauner Zucker</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2024



C 3 / S 37

	<b>LUNDI</b> 09/09/2024	<b>MARDI</b> 10/09/2024	<b>MERCREDI</b> 11/09/2024	<b>JEUDI</b> 12/09/2024	<b>VENDREDI</b> 13/09/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carotte <i>Weißkohl und Karotte</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Porc à la sauge <i>Schweinefleisch mit Salbei</i>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	Poisson sauce ciboulette <i>Fisch mit Schnittlauchsauce</i>	
<b>Légume</b>	Champignons <i>Champignons</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	*	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
<b>Féculent</b>	Polenta <i>Polenta</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Pommes de terre aux épices <i>Kartoffeln mit Gewürzen</i>	Salade de riz <i>Reissalat</i>	
<b>Desserts</b>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	*	Fromage blanc à la confiture de cerises <i>Weißkäse mit Kirschmarmelade</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Clafoutis aux prunes fait maison <i>Hausgemachte Zwetschgen-Clafoutis</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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



# Bonne Rentrée!



C 3 / S 38

Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

	<b>LUNDI</b> 16/09/2024	<b>MARDI</b> 17/09/2024	<b>MERCREDI</b> 18/09/2024	<b>JEUDI</b> 19/09/2024	<b> VENDREDI</b> 20/09/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates au basilic <i>Tomaten mit Basilikum</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
<b>Protéine</b>	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i>	Poulet et son jus <i>Hühnchen und sein Saft</i>	Pizza tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella-Pizza</i>	Porc sauce barbecue <i>Schweinefleisch mit Barbecuesauce</i>	Poisson grillé sauce au citron <i>Gegrillter Fisch mit Zitronensauce</i>
<b>Légume</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
<b>Féculent</b>	* *	Riz complet <i>Naturreis</i>	* *	Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	Duo de boulgour et quinoa <i>Duo aus Bulgur und Quinoa</i>
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison <i>Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 3 / S 39

**Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024**

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI Menu portugais 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pois chiches <i>Kichererbsen</i> Soupe caldo verde <i>Caldo Verde Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Gratin de brocolis et œufs dur <i>Brokkoli und hartgekochtes Ei überbacken</i>	Bacalhau à bras <i>Bacalhau à bras</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
<b>Légume</b>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	* *	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Patate douce <i>Süßkartoffel</i>	* *	Semoule <i>Grieß</i>	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</i>	Fruits frais au chocolat <i>Frische Schokoladenfrüchte</i>	Pudim caseiro <i>Pudim caseiro</i>	* *	
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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