

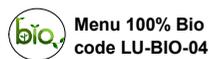
C 4 / S 40

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	 <b>LUNDI</b> 30/09/2024	<b>MARDI</b> 01/10/2024	<b>MERCREDI</b> 02/10/2024	<b>JEUDI</b> 03/10/2024	<b>VENREDI</b> 04/10/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	Chou chinois Chinakohl	Concombres Gurken	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	-
	- -	Potage du jour Tages Suppe	- -	- -	-
<b>Protéine</b>	Chili végétarien aux haricots rouges Vegetarisches Chili mit roten Bohnen	Pâtes sauce tomate au thon Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch	 Jeune bovin au citron Jungvieh mit Zitrone	 Steak haché (100% bœuf) Gehacktes Steak (100% Rindfleisch)	 Bouchée à la reine Bouchée à la reine
<b>Légume</b>	- -	Crudités Rohes Gemüse	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	Riz Reis	- -	Patate douce rôtie Geröstete Süßkartoffel	Polenta Polenta	 Frites Pommes frites
<b>Desserts</b>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)	 Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Yaourt à la cassonade  Brauner Zuckerjoghurt	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	- -
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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



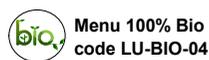
C 4 / S 41

**Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2024**

	 <b>LUNDI</b> 07/10/2024	<b>MARDI</b> 08/10/2024	 <b>MERCREDI</b> 09/10/2024	<b>JEUDI</b> 10/10/2024	 <b> VENDREDI</b> 11/10/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Maïs</b> <i>Maïs</i> - -	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Tomates</b> <i>Tomaten</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> - -	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Chicon</b> <i>Chicorée</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b> - -
<b>Protéine</b>	 <b>Bœuf sauce à l'origan</b> <i>Rindfleisch mit Oreganosauce</i>	 <b>Emincé de porc</b> <i>geschnittenes Schweine</i>		<b>Poisson blanc grillé et sa sauce</b> <i>Gegrillter weißer Fisch und Soße</i>	<b>Pâtes sauce napolitaine et fromage râpé</b> <i>Nudeln mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>
<b>Légume</b>	<b>Champignons de Paris</b> <i>Champignons</i>	<b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i>		<b>Julienne de légumes</b> <i>Julienne vom Gemüse</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>
<b>Féculent</b>	<b>Riz basmati</b> <i>Basmatireis</i>	<b>Pâtes</b> <i>Nudeln</i>		<b>Grains de blé</b> <i>Weizenkörner</i>	- -
<b>Desserts</b>	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Plateau de fruits découpés</b> <i>Geschnittener Obstteller</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Fromage blanc au sirop d'érable</b> <i>Quark mit Ahornsirup</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	- - <b>Corbeille de fruits frais</b> <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



C 4 / S 42

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

	LUNDI 14/10/2024	MARDI Menu Togolais 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	Chou-fleur Blumenkohl	 Carottes Möhren	Tomates Tomaten	Céleri Sellerie	Potage du jour Tages Suppe
	-	Velouté de patates douces aux cacahuètes Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen	-	-	-
Protéine	Bouneschlupp Bohnensuppe 	 Koklo Meme Koklo Meme	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse	Paëlla aux fruits de mer Paella mit Meeresfrüchten
Légume	(mettwurst, haricots verts, oignons) (Mettwurst, grüne Bohnen, Zwiebeln)	Epinards Spinat	Salsifis Schwarzwurzeln	Crudités Rohes Gemüse	- -
Féculent	 Galette de pommes de terre Kartoffelpuffer	Purée de maïs Maispüree	 Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	- -	- -
Desserts	-	Botokoin Botokoin	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt au granola fait maison  Hausgemachter Müsli-Joghurt
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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



C 4 / S 43

Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024

	LUNDI 21/10/2024	MARDI 22/10/2024	MERCREDI 23/10/2024	JEUDI 24/10/2024	VENDREDI 25/10/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Oliven feta Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	Omelette nature Naturomelett	Poulet, sauce aux agrumes Hühnchen Zitrusauce	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	-	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
Féculent	Riz Reis	-	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau roulé au chocolat Schoko-Roll-Kuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au miel Honig Quark Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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

Vacances de la toussaint

Semaine du 28 octobre au 1 novembre 2024

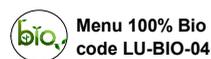


C 4 / S 44

	LUNDI 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI 31/10/2024	VENDREDI 01/11/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chicon Chicorée Potage au potiron Kürbissuppe	
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four Panierter Fisch	Hachis parmentier aux légumes Hachis Parmentier mit Gemüse	
Légume	Courgettes Zucchini	- -	Fondue de poireaux Lauchfondue	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Salz Kartoffeln	Riz Reis	- -	
Desserts	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt et compotée de pommes à la cannelle Joghurt mit Apfelmus und Zimt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Cake au potiron Kürbis-Kuchen 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



C 4 / S 45

Semaine du 4 novembre au 8 novembre 2024

	 <b>LUNDI</b> 04/11/2024	<b>MARDI</b> 05/11/2024	<b>MERCREDI</b> 06/11/2024	<b>JEUDI</b> 07/11/2024	 <b> VENDREDI</b> 08/11/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou blanc et carotte</b>  Weißkohl und Karotte - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Lentilles</b> Linsen <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs:</b> Rohkost und Salat - -
<b>Protéine</b>	<b>Curry de pois chiches</b> Kichererbsen-Curry	 <b>Bœuf au paprika</b> Rindfleisch mit Paprika	 <b>Porc sauce moutarde douce</b> Schweinefleisch mit süßer Senfsauce	<b>Poisson blanc sauce tomate</b> Weißfisch mit Tomatensauce	 <b>Ciafouti à la citrouille, persil et parmesan</b> Clafouti mit Kürbis, Petersilie und Parmesan
<b>Légume</b>	<b>Chou-fleur</b> Blumenkohl	 <b>Duo de panais et carotte</b> Pastinaken-Karotten-Duo	<b>Champignons</b> Champignons	<b>Epinards</b> Spinat	<b>Mesclun</b> Mesclun
<b>Féculent</b>	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	<b>Pâtes</b> Nudeln	<b>Polenta</b> Polenta	 <b>Purée de pomme de terre</b> Kartoffelbrei	- -
<b>Desserts</b>	 <b>Fromage blanc à la vanille</b> Vanille Quark <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	- - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Moelleux à la crème de marrons</b> Kastanien-Creme-Torte <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Poire pochée aux 4 épices</b> Pochierte Birne mit 4 Gewürzen <b>Corbeille de fruits frais</b> 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



C 4 / S 46

Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024

	LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI Menu Irlandais 14/11/2024	VENREDI 15/11/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Soupe irlandaise Irische Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat - -
Protéine	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	 Gratin de pommes de terre au reblochon Kartoffelgratin mit Reblochon	 Cornish paties Cornish paties	Poisson en croûte d'herbes Fisch in Kräuterkruste
Légume	Petits pois et carottes  Erbsen und Karotten	Epinards Spinat	Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz complet Naturreis	- -	- -	 Quinoa Quinoa
Desserts	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tangy lemon cake Tangy lemon cake Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc nature sucré  Süßer Quark natur 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



C 4 / S 47

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

	LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENDREDI 22/11/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	 Carottes Möhren	Maïs Mais	Chicon Chicorée	Céleri Sellerie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	- -	- -	Potage du jour Tages Suppe	- -	
Protéine	 Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	 Omelette Omelette	Saumon grillé Gegrilltes Lachs	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz Reis	Semoule Grieß	
Desserts	- -	Banane au chocolat Schoko-Banane	- -	 Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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 4 / S 48

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024

	 <b>LUNDI</b> 25/11/2024	<b>MARDI</b> 26/11/2024	<b>MERCREDI</b> 27/11/2024	<b>JEUDI</b> 28/11/2024	 <b> VENDREDI</b> 29/11/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou chinois</b> Chinakohl - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Betteraves</b> Rote Bete <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b>
<b>Protéine</b>	<b>Chili végétarien aux haricots rouges</b> Vegetarisches Chili mit roten Bohnen	<b>Flammenkuche au thon</b> Thunfisch Flammenküche	 <b>Jeune bovin au citron</b> Jungvieh mit Zitrone	 <b>Boulettes de bœuf</b> Rinderfleischbällchen	
<b>Légume</b>	- -	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse	<b>Chou romanesco</b> Romanesco-Kohl	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	- -	<b>Patates douces au four</b> Gebackene Süßkartoffeln	<b>Pâtes</b> Nudeln	
<b>Desserts</b>	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckersatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	- -	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Brauner Zuckerjoghurt <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Crème au pain d'épice</b> Lebkuchencreme <b>Corbeille de fruits frais</b> 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 4 / S 49

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024

	<b>LUNDI</b> 02/12/2024	<b>MARDI</b> 03/12/2024	<b>MERCREDI</b> 04/12/2024	<b>JEUDI</b> 05/12/2024	<b>VENDREDI</b> 06/12/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat Potage du jour Tages Suppe	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat - -
<b>Protéine</b>	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Judd Judd	 Œufs durs sauce aurore Hartgekochte Eier mit Aurora-Sauce	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
<b>Légume</b>	Champignons de Paris Champignons	Fèves des marrais Saubohne	Brocolis Brokkoli	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	
<b>Féculent</b>	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln	Penne Penne	Grains de blé Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc à la compotée de coing Quark mit Quittenkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Lassi à l'ananas Ananas-Lassi 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 4 / S 50

Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024

	LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : 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>	
	Betteraves <i>Rote Bete</i>	Pousses d'épinard <i>Babyspinat</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Céleri <i>Sellerie</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	-	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	-	-	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	Lentilles saucisse <i>Wurst Linsen</i>	Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>	Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé <i>Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse</i>	Gratin de poisson <i>Fisch überbacken</i>
Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Panais rôti au miel <i>Geröstete Pastinaken mit Honig</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>
Féculent	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Pommes de terre nature <i>Salz Kartoffeln</i>	-	Riz <i>Reis</i>
Desserts	-	Crème catalane <i>Katalanische Creme</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Yaourt au granola fait maison <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</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



C 4 / S 51



Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024



	LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI Menu de Noël 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Oliven feta	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	Ballotine de volaille farcie Gefüllte Geflügel-Ballotine	Omelette nature Naturomelett	
Légume	Purée de légumes Gemüsepüree	-	Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	Riz Reis	-	Gnocchis Gnocchi	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	
Desserts	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt aux fruits Obst Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bûche de Noël Weihnachtsscheit Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - 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