







C 3 / S 27

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc au caramel Schweinefleisch mit Karamell	Scampis sautés Gebratene Scampis	 Omelette nature Naturomelett	Escalope de dinde sauce brune Putenschnitzel mit brauner Soße	Crêpes indiennes aux lentilles corail indische Pfannkuchen mit roten Linsen
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Courgettes Zucchini	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent	Riz Reis	 Pâtes Nudeln	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Soupe de fraise et pastèque (sans sucre ajouté) Wassermelonen-Erdbeer-Smoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau au yaourt fait maison  Hausgemachter Joghurtkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au coulis de pêche  Quark mit Pfirsichcoulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi





Menu Kids

 Produits SSL

C 3 / S 28

Semaine du 6 juillet au 10 juillet 2026

BONNES
vacances!

	LUNDI 06/07/2026	MARDI 07/07/2026	MERCREDI 08/07/2026	JEUDI 09/07/2026	VENDREDI Menu de fin d'année 10/07/2026
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	
	Pastèque fête Wassermelonen-Feta	Concombres Gurken	Tomates Tomaten	Radis Radieschen	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	*	
	-		-	-	
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Panierter Fisch	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	
	*		*		
Desserts	-	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	-	Assortiment de fromages  Käse Sortiment	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 chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids














Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

C 3 / S 29

	LUNDI 13/07/2026	 MARDI 14/07/2026	 MERCREDI 15/07/2026	JEUDI 16/07/2026	 VENDREDI 17/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	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 sauge Schweinefleisch mit Salbei	Hamburger végétarien Vegetarischer Burger		Poisson sauce ciboulette Fisch mit Schnittlauchsauc	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume	Champignons Champignons	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) (Burgerbrötchen, Kidneybohnen- Burger, rohes Gemüse, käse)		Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	Polenta Polenta	 Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln		Boulgour Bulgur	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Jelly de fruits frais au yaourt fait maison Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Clafoutis abricot fait maison  Hausgemachte Aprikosen-Clafoutis 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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids










Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

C 3 / S 30

	LUNDI 20/07/2026	MARDI Menu belge 21/07/2026	MERCREDI 22/07/2026	JEUDI 23/07/2026	VENDREDI 24/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges à la flamande Spargel nach flämischer Art * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Waterzooi de volaille Geflügel-Waterzooi 	 Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	 Jambon melon Melonenschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten		* -	* -	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	 Pommes de terre Anna Anna- Kartoffeln	Riz Reis	* -	 Salade de pâtes Nudelsalat	Quinoa Quinoa
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau de verviers Vervierser Kuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt aux fruits de saison fait maison  (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids










Produits SSL

Vacances d'été

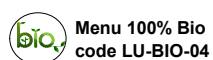
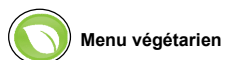
Semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

C 3 / S 31

	 LUNDI 27/07/2026	MARDI 28/07/2026	MERCREDI 29/07/2026	 JEUDI 30/07/2026	 VENDREDI 31/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Cordon bleu de volaille Bio Bio-Geflügel-Cordon-bleu	Saumon sauce au citron Lachs mit Zitronensauce	 Quiche aux légumes Gemüse-Quiche	
Légume	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Grains de blé Weizenkörner	* -	
Desserts	 Yaourt au miel Joghurt mit Honig Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	

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









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



Vacances d'été

Semaine du 17 août au 21 août 2026

C 3 / S 34

	 LUNDI 17/08/2026	MARDI 18/08/2026	MERCREDI 19/08/2026	JEUDI 20/08/2026	 VENDREDI 21/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Caviar d'aubergine Auberginen-Kaviar * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Fenouil Fenchel * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse	 Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	 Grillwurst Grillwurst	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Salade verte Grüner Salat	* -
Féculent	* -	Riz Reis	Boulgour Bulgur	 Pommes rôties au four Ofenkartoffeln	* -
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Glace vanille Vanilleeis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids




Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 24 août au 28 août 2026

C 3 / S 35

	LUNDI 24/08/2026	MARDI 25/08/2026	MERCREDI 26/08/2026	JEUDI 27/08/2026	VENDREDI 28/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	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 Olives et féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Porc au sirop d'érable Schweinefleisch mit Ahornsirup	Gratin de poisson Fisch überbacken	Omelette nature Naturomelett		Chili sin carne Chili sin carne
Légume	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Ratatouille Ratatouille	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	Pâtes Nudeln	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt nature et coulis de fruits Naturjoghurt und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids








Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

C 3 / S 36

	LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pastèque Wassermelonen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Paniertier Fisch	Jeune bovin façon osso bucco Jungbulle nach Osso-Bucco-Art 	 Polpettes sauce tomate Fleischbällchen in Tomatensoße
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Aubergines Aubergine	Brocolis Brokkoli
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Semoule Couscous	Riz Reis	Polenta Polenta
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Sorbet Sorbet Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Assortiment de fromages  Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids












Produits SSL

Vacances d'été

C 3 / S 37

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

	 LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	 VENDREDI 11/09/2026
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 Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Galettes de haricots rouges et maïs au basilic Kidneybohnen-Mais-Küchlein mit Basilikum	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Ribs de porc marinés Marinierte Schweinerippchen	Poisson en feuille de brick Fisch im Brickteig	Tarte à la tomate Tomatentarte
Légume	Poivrons Paprikas	Flan de légumes Gemüse-Flan	 Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	Patate douce Süßkartoffel	 Pâtes Nudeln	Taboulé Taboulé	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Panna cotta au coulis de fruit Panna Cotta mit Fruchtcoulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Clafoutis aux mirabelles fait maison Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis 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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids











Produits SSL

Bonne
Rentrée!

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

C 3 / S 38

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
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	Concombres Gurken	Champignons Champignons	Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum	
	*	*	*	Potage du jour Tages Suppe	
	-	-	-	-	
Protéine	 Poulet au jus Hühnchen au jus	Spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé  Spaghetti mit Bolognese-Sauce und geriebenem Käse	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette- Pizza	 Jambon cuit Kochschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	*	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
			*		
Féculent	Riz complet Vollkornreis		-	Pommes de terre rôties  Bratkartoffeln	Quinoa Quinoa
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Glace	Yaourt aux fruits de saison fait maison	*	*
	Saisonalen Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 Eis	 (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison	-	-
	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 chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi














Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 39

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

	LUNDI 21/09/2026	 MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	 JEUDI 24/09/2026 	 VENDREDI 25/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella 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 Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Escalope de volaille sauce aux champignons Geflügelschnitzel mit Pilzsauce 	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)	Saumon et sa sauce Lachs mit Sauce	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen		Brocolis Brokkoli	Légumes couscous Gemüse Couscous	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre wedges  Wedge-Kartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Couscous	
Desserts	Fromage blanc et coulis de fruits  Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte 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 chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
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