









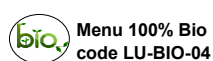
C 3 / S 27

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 <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>	
	Concombres <i>Gurken</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Olives et féta <i>Oliven feta</i>	Maïs <i>Maïs</i>	
	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	*	
			-	-	
Protéine	 Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Scampis sauce au curry et lait de coco <i>Scampis mit Currysauce und Kokosmilch</i>	 Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de dinde et coulis de tomate au basilic <i>Putenspieß und Tomatencoulis mit Basilikum</i>	Tofu "magique" <i>Magischer Tofu</i>
Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	 Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
Desserts	*	*	Gâteau au yaourt fait maison  <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc au coulis de pêche  <i>Quark mit Pfirsichcoulis</i>	Soupe de fraise et pastèque (sans sucre ajouté) <i>Wassermelonen-Erdbeer-Smoothie (ohne Zuckerzusatz)</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 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



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 du chef Salat des Küchenchefs Pastèque fête Wassermelonen-Feta Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Paniertter Fisch	Veau sauce aux olives Kalbfleisch mit Olivensauce	
Légume	Chou-fleur Blumenkohl	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	Spätzle Spätzle	
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	Assortiment de fromages Käse Sortiment 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Hamburger végétarien Vegetarischer Burger		Poisson grillé romarin-citron Gegrillter Fisch mit Zitrone und Rosmarin	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		 Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -
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 Potage du jour Tages Suppe	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 boulangères Bäckerkartoffeln	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 à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtojoghurt 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	 Quiche aux légumes Gemüse-Quiche	
Légume	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	 Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Semoule Couscous	 Frites Pommes frites	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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids












Produits SSL

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  Carottes Möhren * -	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 Potage du jour Tages Suppe	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Grillwurst Grillwurst	 Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -
Féculent	Pommes rôties au four  Ofenkartoffeln	Bulgour Bulgur	Purée de pommes de terre  Kartoffelpüree	* -	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Glace Eis 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	Yaourt straciatella fait maison  Hausgemachter Straciatella-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	VENREDI 28/08/2026
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 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 à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pâtes sauce tomate au thon Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		Crêpes indiennes aux lentilles corail indische Pfannkuchen mit roten Linsen
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen		Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent	Riz Reis	* -	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis
Desserts	* -	* -	 Yaourt nature et coulis de mûres Naturjoghurt und Brombeercoulis		Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)
	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 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 fêta Wassermelonen-Feta Potage du jour Tages Suppe	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 sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
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	 Pommes grenaille Neue Kartoffeln
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 Potage du jour Tages Suppe	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	Lasagnes végétariennes aux lentilles corail Vegetarische Lasagne mit roten Linsen	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Terrine de poisson sauce ketchup maison Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Flan de légumes Gemüse-Flan	 Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	* -	Riz Reis	Polenta Polenta	Salade de pommes de terre  Kartoffelsalat	* -
Desserts	* -	 Jelly de fruits frais au yaourt fait maison Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt	* -	 Clafoutis aux mirabelles fait maison Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
	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

Bonne
Rentrée!

C 3 / S 38

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

	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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	*	*	Potage du jour Tages Suppe	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) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Glace 	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	*	*
		Eis		-	-
	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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Escalope de volaille sauce tomate Geflügelschnitzel mit Tomatensauce 	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	(wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)	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