

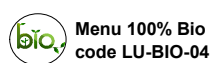
C 3 / S 27

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

	<b>LUNDI</b> 01/07/2024	<b>MARDI</b> 02/07/2024	<b>MERCREDI</b> 03/07/2024	<b>JEUDI</b> 04/07/2024	<b> VENDREDI</b> 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 :</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>	
	Concombres <i>Gurken</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Olive feta <i>Olive feta</i>	Maïs <i>Maïs</i>	<b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	*	*	<b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>
	*		*	*	
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Pêches au thon <i>Thunfisch-Fischerei</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de poulet <i>Hähnchen-Spieß</i>	Falafels de lentilles <i>Linsen Falafel</i>
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Aubergines grillées <i>Gegrillte Aubergine</i>
<b>Féculent</b>	Riz <i>Reis</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Tortilla de blé <i>Weizen-Tortilla</i>
<b>Desserts</b>	*	*	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc à la compotée de mirabelles 	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
	*	*	<i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	<i>Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen-Kompott</i>	<i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (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>	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



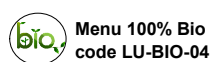
C 3 / S 28

**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
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>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>  <b>Salade marocaine</b> <i>Marokkanischer 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>	
	Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Radis <i>Radieschen</i>	
	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	
		*		*	
Protéine	Pignons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</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 Kofta</i>
Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Légumes tajine <i>Tajine-Gemüse</i>
Féculent	Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	*	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	Semoule <i>Grieß</i>
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Sorbet	Mulhalbia
	*	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 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>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken	<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>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Mais <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
<b>Protéine</b>		<b>Socca aux légumes grillés</b> Socca mit gegrilltem Gemüse  * *	<b>Burger de bœuf</b> Rindfleischburger	<b>Porc à la sauge</b> Schweinefleisch mit Salbei	<b>Tarte à la tomate et herbes de Provence</b> Tomatentarte mit Kräutern der Provence
<b>Légume</b>			<b>Garnitures burger</b> Burgerbelag	<b>Champignons</b> Champignons	<b>Salade de concombres et œufs durs</b> Gurken-hartgekochter Eiersalat
<b>Féculent</b>		<b>Riz blanc</b> Weißer Reis	* *	<b>Polenta</b> Polenta	* *
<b>Desserts</b>		<b>Fromage blanc à la confiture de cerises</b> Weißkäse mit Kirschmarmelade	<b>Glace</b> Eis	*	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<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 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>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Tomates au basilic</b> <i>Tomaten mit Basilikum</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Concombres</b> <i>Gurken</i> <b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Champignons</b> <i>Champignons</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Carottes</b> <i>Möhren</i> <b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	<b>Bœuf aux oignons</b> <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	<b>Poulet basquaise</b> <i>Baskisches Hühnchen</i>	<b>Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella</b> <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza</i>	<b>Jambon melon</b> <i>Melonenschinken</i>  * *	
<b>Légume</b>	<b>Petits pois et carottes</b> <i>Erbsen und Karotten</i>	<b>Courgettes</b> <i>Zucchini</i>	<b>Crudités</b> <i>Rohes Gemüse</i>  * *	    * *  <b>Salade de pâtes</b> <i>Nudelsalat</i>	
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre aux herbes</b> <i>Kartoffeln mit Kräutern</i>	<b>Riz complet</b> <i>Naturreis</i>	    * *	    	
<b>Desserts</b>	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (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>Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison</b> <i>Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)</b> <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</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



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 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> Tomates mozzarella <i>Tomaten Mozzarella</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>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Œufs à la florentine <i>Florentiner Eier</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Porc sauce barbecue maison <i>Schwein mit hausgemachter Barbecuesauce</i>
<b>Légume</b>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	* *	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Carottes <i>Möhren</i>
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Grieß</i>	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>
<b>Desserts</b>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obststeller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</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>	Tarte aux myrtilles faite maison <i>Hausgemachter Blaubeerkuchen</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 32



**BONNES vacances!**  
Semaine du 5 août au 9 août 2024



	 <b>LUNDI</b> 05/08/2024	<b>MARDI</b> 06/08/2024	<b>MERCREDI</b> 07/08/2024	 <b>JEUDI</b> 08/08/2024	<b> VENDREDI</b> 09/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</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> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
<b>Protéine</b>	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki <i>Rote Linsen und Zucchini-Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce</i>	Salade niçoise à composer <i>Niçoise-Salat zum Komponieren</i>  (pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomates, thon, œufs durs, olives) <i>(Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)</i>	Jeune bovin façon osso bucco <i>Junges Rind nach Osso-Bucco-Art</i>		Filet de poulet aux champignons <i>Hähnchenfilet mit Champignons</i>
<b>Légume</b>	Laitue <i>Salat</i>		Courgettes <i>Zucchini</i>		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
<b>Féculent</b>	Pâtes <i>Nudeln</i>	* *	Riz <i>Reis</i>		 Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</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>	 Yaourt à la cassonade <i>Brauner Zuckerjoghurt</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>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obststeller</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 33



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 12 août au 16 août 2024



	LUNDI 12/08/2024	MARDI 13/08/2024	MERCREDI 14/08/2024	JEUDI 15/08/2024	VENDREDI 16/08/2024
<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>Carottes</b> <i>Möhren</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>Suppe des Tages</i>		<b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	<b>Bœuf sauce au thym</b> <i>Rindfleisch mit Thymiansauce</i>	<b>Ribs de porc marinés</b> <i>Marinierte Schweinerippchen</i>	<b>"Compose ton burger"</b> <i>Stellen Sie Ihren Burger zusammen</i>	  <i>Assumption Of Mary</i>	<b>Risotto de blé au pesto rouge et brocolis</b> <i>Weizenrisotto mit rotem Pesto und Brokkoli</i>
<b>Légume</b>	<b>Tian de légumes</b> <i>Gemüse-Tian</i>	<b>Champignons de Paris</b> <i>Champignons</i>	<b>(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)</b> <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>
<b>Féculent</b>	<b>Riz basmati</b> <i>Basmatireis</i>	<b>Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc</b> <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</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>Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison</b> <i>Hausgemachter Schokoladen-Kidneybohnen-Kuchen</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>		<b>Fromage blanc à la compotée de mirabelles</b> <i>Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen-Kompott</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



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>VENREDI</b> 23/08/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Carottes</b> Möhren <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Caviar d'aubergines</b> Auberginen-Kaviar * *	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Poivrons</b> Paprikas * *	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Fenouil</b> Fenchel * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages
<b>Protéine</b>	<b>Saucisse au curry</b> Wurst mit Curry	<b>Poulet au jus</b> Hühnchen au jus	<b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce	<b>Tofu "magique"</b> Magischer Tofu	<b>Paëlla au poisson</b> Paella mit Fisch
<b>Légume</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Chou-fleur</b> Blumenkohl	<b>Ratatouille</b> Ratatouille	* *
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre rôties au four</b> Ofengebratene Kartoffeln	<b>Bulgour</b> Bulgur	<b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelbrei	<b>Coquillettes</b> Coquillettes	* *
<b>Desserts</b>	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Crème chocolat faite maison</b> Hausgemachte Schokoladencreme <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Plateau de fruits découpés</b> Geschnittener Obstteller <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>Yaourt nature et compotée de mûres</b> Naturjoghurt und Brombeerkompott <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 3 / S 35




**BONNES  
vacances!**

Semaine du 26 août au 30 août 2024



	LUNDI 26/08/2024	MARDI 27/08/2024	MERCREDI 28/08/2024	JEUDI 29/08/2024	VENDREDI 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> Potage du jour <i>Suppe des Tages</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>	Onigiri au thon <i>Onigiri mit Thunfisch</i>	 Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	 Brochette de poulet <i>Hähnchen-Spieß</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>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Tarte aux quetsches faite maison <i>Hausgemachte Zwetschgentarte</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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>

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 36




**BONNES  
vacances!**

Semaine du 2 septembre au 6 septembre 2024



	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
<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>
	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>	
	Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Radis <i>Radieschen</i>	*
	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	*
<b>Protéine</b>	 Pilons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	Lasagnes ricotta et courgettes <i>Zucchini-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	 Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate <i>Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce</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-Linsenspüree</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	Riz <i>Reis</i>
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	Sorbet	 Yaourt nature et cassonade
	*	Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Geschnittener Obststeller	Sorbet	<i>Naturjoghurt und brauner Zucker</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 37



**BONNES vacances!**

Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2024



	<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>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken * *	<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> Suppe des Tages	<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>Maïs</b> Maïs <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	<b>Socca aux légumes grillés</b> Socca mit gegrilltem Gemüse	<b>Bœuf au paprika</b> Rindfleisch mit Paprika	<b>Porc à la sauge</b> Schweinefleisch mit Salbei	<b>Brochette de poisson</b> Fisch-Fisch	
<b>Légume</b>	* *	<b>Flan de légumes</b> Gemüse-Flan	<b>Champignons</b> Champignons	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre aux épices</b> Kartoffeln mit Gewürzen	<b>Pâtes</b> Nudeln	<b>Polenta</b> Polenta	<b>Salade de riz</b> Reissalat	
<b>Desserts</b>	<b>Fromage blanc à la confiture de cerises</b> Weißkäse mit Kirschmarmelade <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Clafoutis aux prunes fait maison</b> Hausgemachte Zwetschgen-Clafoutis <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



**Bonne  
Rentrée!**



C 3 / S 38

Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

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



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	VENREDI 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> * *	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> * *	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Gratin de chou-fleur et œufs durs <i>Blumenkohl 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 Frucht Kompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fruits frais au chocolat <i>Frische Schokoladenfrüchte</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Pudim caseiro <i>Pudim caseiro</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