

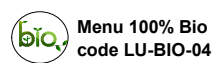
C 3 / S 27

Semaine du 1 juillet au 5 juillet 2024

	LUNDI 01/07/2024	MARDI 02/07/2024	MERCREDI 03/07/2024	JEUDI 04/07/2024	 VENDREDI 05/07/2024
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>	Olive feta <i>Olive feta</i>	Maïs <i>Maïs</i>	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
	*		*	*	
Protéine	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Petit pain et thon <i>kleines Brot und Thunfisch</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Poulet sauce tomate <i>Hühnchen mit Tomatensauce</i>	Falafels de lentilles sauce yaourt <i>Linsen-Falafel mit Joghurt-Sauce</i>
Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Tortilla de blé <i>Weizen-Tortilla</i>
Desserts	*	Fromage blanc à la compotée de mirabelles 	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
	*	<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



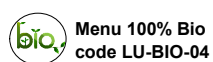
C 3 / S 28

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>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Salade marocaine <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	Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	Tajine et kefta <i>Tajine und Kefita</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



	LUNDI 15/07/2024	MARDI 16/07/2024	MERCREDI 17/07/2024	JEUDI 18/07/2024	 VENDREDI 19/07/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Suppe des Tages	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 Mais * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Bouillon et pâtes ABC Brühe und Nudeln ABC
Protéine		Socca aux légumes grillés Socca mit gegrilltem Gemüse * *	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume			Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	Salade de concombres et œufs durs Gurken-hartgekochter Eiersalat
Féculent		Riz blanc Weißer Reis	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Pâtes Nudeln	* *
Desserts	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la confiture de cerises Weißkäse mit Kirschmarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Soupe de fraises Erdbeersuppe Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* * 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 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
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 Concombres Gurken Potage du jour Suppe des Tages	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 Suppe des Tages	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	Jambon melon Melonenschinken	
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* *	
Féculent	Pommes de terre aux herbes Kartoffeln mit Kräutern	Riz complet Naturreis	* *	Frites Pommes frites	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne 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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 31



BONNES vacances!

Semaine du 29 juillet au 2 août 2024



	LUNDI 29/07/2024	MARDI 30/07/2024	MERCREDI 31/07/2024	JEUDI 01/08/2024	 VENDREDI 02/08/2024
Entrées	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> * *
Protéine	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Cake aux olives <i>Olivenkuchen</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Effiloché de porc sauce barbecue maison <i>Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce</i>
Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Carottes <i>Möhren</i>
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Grieß</i>	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>
Desserts	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>	Tarte aux myrtilles faite maison <i>Hausgemachter Blaubeerkuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 34



BONNES vacances!

Semaine du 19 août au 23 août 2024



	LUNDI 19/08/2024	MARDI 20/08/2024	MERCREDI 21/08/2024	JEUDI 22/08/2024	VENREDI 23/08/2024
Entrées	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> Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Poivrons <i>Paprikas</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Fenouil <i>Fenchel</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
Protéine	Saucisse au curry <i>Wurst mit Curry</i>	Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>	Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Tofu "magique" <i>Magischer Tofu</i>	Paëlla au saumon et crevettes <i>Paella mit Lachs und Garnelen</i>
Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	*
Féculent	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</i>	Coquillettes <i>Coquillettes</i>	*
Desserts	*	Crème chocolat faite maison <i>Hausgemachte Schokoladencreme</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Yaourt nature et compotée de mûres <i>Naturjoghurt und Brombeerkompott</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 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
Entrées	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> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Olive feta <i>Olive feta</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	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>	
Légume	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>	
Féculent	Nouilles <i>Nudeln</i>	* *	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Desserts	* * 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>	Tarte aux quetsches faite maison <i>Hausgemachte Zwetschgentarte</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



**BONNES
vacances!**



Semaine du 2 septembre au 6 septembre 2024

C 3 / S 36

	LUNDI 02/09/2024	MARDI 03/09/2024	MERCREDI 04/09/2024	JEUDI 05/09/2024	VENDREDI 06/09/2024
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>	
	Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates et mozzarella <i>Tomaten und Mozzarella</i>	Radis <i>Radieschen</i>	
	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	* *	* *	
Protéine	Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	Petits farcis niçois au haché de bœuf (séparé) <i>Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch (separat)</i>
	Champignons <i>Champignons</i>				
Légume		Salade verte <i>Grüner Salat</i>			Sauce tomate <i>Tomatensauce</i>
Féculent	Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	* *	Purée de lentilles corail <i>Korallen-Linsenpüree</i>	Pommes de terre grenaille <i>Neue Kartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>
	* *	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Sorbet Sorbet	Yaourt nature et cassonade <i>Naturjoghurt und brauner Zucker</i>
Desserts	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



	LUNDI 09/09/2024	MARDI 10/09/2024	MERCREDI 11/09/2024	JEUDI 12/09/2024	VENREDI 13/09/2024
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Suppe des Tages	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 Suppe des Tages	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	Socca aux légumes grillés et tempura de légumes Socca mit gegrilltem Gemüse und Gemüse-Tempura	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Brochette de poisson Fisch-Fisch	
Légume	* *	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Pommes de terre aux épices Kartoffeln mit Gewürzen	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	Riz Reis	
Desserts	Fromage blanc à la confiture de cerises Weißkäse mit Kirschmarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* * 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	Clafoutis aux prunes fait maison Hausgemachte Zwetschgen-Clafoutis 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



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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 39

Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI Menu portugais 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENREDI 27/09/2024
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>	
	Maïs <i>Maïs</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Pois chiches <i>Kichererbsen</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	* *	* *	Soupe caldo verde <i>Caldo Verde Suppe</i>	* *	
Protéine	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Bacalhau à bras <i>Bacalhau à bras</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	* *	Semoule <i>Grieß</i>	
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</i>	Fruits frais au chocolat <i>Frische Schokoladenfrüchte</i>	Pudim caseiro <i>Pudim caseiro</i>	* *	
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL