

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>Protéine</b>	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>
<b>Légume</b>	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>
<b>Féculent</b>	Riz <i>Reis</i>	*	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Tortilla de blé <i>Weizen-Tortilla</i>
<b>Desserts</b>	*	<b>Fromage blanc à la compotée de mirabelles</b> 	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	*	<b>Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)</b>
	*	<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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 28

**Semaine du 8 juillet au 12 juillet 2024**

	<b>LUNDI</b> 08/07/2024	 <b>MARDI</b> 09/07/2024	<b>MERCREDI</b> 10/07/2024	<b>JEUDI</b> 11/07/2024	 <b> VENDREDI</b> <b>Menu Marocain</b> 12/07/2024 
<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  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>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>	*	*	
			*	*	
<b>Protéine</b>	 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>
<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>	Légumes tajine <i>Tajine-Gemüse</i>
<b>Féculent</b>	 Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	*	Riz <i>Reis</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	Semoule <i>Grieß</i>
<b>Desserts</b>	*	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>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> Mais * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b> <b>Bouillon et pâtes ABC</b> Brühe und Nudeln ABC
<b>Protéine</b>		<b>Socca aux légumes grillés</b> Socca mit gegrilltem Gemüse * *	<b>Porc à la sauge</b> Schweinefleisch mit Salbei  <b>Champignons</b> Champignons	<b>Bœuf au paprika</b> Rindfleisch mit Paprika  <b>Brocolis</b> Brokkoli	<b>Tarte à la tomate et herbes de Provence</b> Tomatentarte mit Kräutern der Provence  <b>Salade de concombres et œufs durs</b> Gurken-hartgekochter Eiersalat
<b>Légume</b>			<b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelbrei	<b>Pâtes</b> Nudeln	* *
<b>Féculent</b>		<b>Riz blanc</b> Weißer Reis	<b>Soupe de fraises</b> Erdbeersuppe	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
<b>Desserts</b>	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<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>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



	<b>LUNDI</b> 22/07/2024	<b>MARDI</b> 23/07/2024	<b>MERCREDI</b> 24/07/2024	<b>JEUDI</b> 25/07/2024	<b> VENDREDI</b> 26/07/2024
<b>Entrées</b>	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	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	Jambon melon Melonenschnitten	
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* *	
<b>Féculent</b>	Pommes de terre aux herbes Kartoffeln mit Kräutern	Riz complet Naturreis	* *	Frites Pommes frites	
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller 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



	<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 Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Suppe des Tages	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Suppe des Tages	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Cake aux olives Olivenkuchen	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Effiloché de porc sauce barbecue maison Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce
<b>Légume</b>	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous Gemüse Couscous	Carottes Möhren
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Salade de pâtes Nudelsalat	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Grieß	Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln
<b>Desserts</b>	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et compotée de fruits Weißkäse mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux myrtilles faite maison Hausgemachter Blaubeerkuchen 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 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> VENDREDI</b> 23/08/2024
<b>Entrées</b>	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>
<b>Protéine</b>	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>
<b>Légume</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	*
<b>Féculent</b>	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>	Bulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</i>	Coquillettes <i>Coquillettes</i>	*
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Crème chocolat faite maison <i>Hausgemachte Schokoladencreme</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>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt nature et compotée de mûres <i>Naturjoghurt und Brombeerkompott</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



	<b>LUNDI</b> 26/08/2024	<b>MARDI</b> 27/08/2024	<b>MERCREDI</b> 28/08/2024	<b>JEUDI</b> 29/08/2024	<b>VENDREDI</b> 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> 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> * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: 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>	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>
Légume	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</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>
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Sorbet	Yaourt nature et cassonade <i>Naturjoghurt und brauner Zucker</i>
	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Sorbet	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>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<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>Chou blanc et carotte</b> Weißkohl und Karotte <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	<b>Socca aux légumes grillés et tempura de légumes</b> Socca mit gegrilltem Gemüse und Gemüse-Tempura	<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>Poêlée de légumes</b> gebratenes Gemüse	<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>Riz</b> Reis	
<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

C 3 / S 38



**Bonne  
Rentrée!**



Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

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

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