







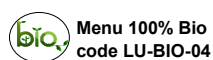
C 3 / S 27

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>	*	*	*
	*		*	*	
Protéine	 Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Tomates au thon <i>Tomaten mit Thunfisch</i>	 Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de dinde <i>Putenspieß</i>	Falafels de lentilles <i>Linsen Falafel</i>
Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i>
Féculent	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>
Desserts	*	*	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc à la compotée de mirabelles  <i>Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen-Kompott</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <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>	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



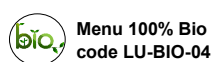
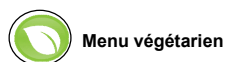
C 3 / S 28

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 du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Salade marocaine <i>Marokkanischer Salat</i>
Protéine	 Pilons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	Tortellini ricotta épinards sauce aurore <i>Ricotta-Spinat-Tortellini mit Aurora- Sauce</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniierter Fisch</i>	 Veau sauce brune <i>Kalb mit brauner Sauce</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 à la tomate <i>Bohnen mit Tomate</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	* * 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>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Sorbet <i>Sorbet</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Mulhalbia <i>Mulhalbia</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	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Suppe des Tages
Protéine		Socca aux légumes grillés Socca mit gegrilltem Gemüse * *	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Focaccia à la tomate Tomaten-Focaccia
Légume			Champignons Champignons	Flan de légumes Gemüse-Flan	Salade de concombres et œufs durs Gurken-hartgekochter Eiersalat
Féculent		Riz blanc Weißer Reis	Polenta Polenta	Pommes de terre nature Einfache Kartoffeln	* *
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	Poisson grillé Gegrillter Fisch	 Jambon melon Melonenschinken	
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Courgettes Zucchini	Brocolis Brokkoli	* *	
Féculent	Pommes de terre aux herbes  Kartoffeln mit Kräutern	Riz complet Naturreis	Boulgour Bulgur	Salade de pâtes Nudelsalat	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonalen 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



	LUNDI 29/07/2024	MARDI 30/07/2024	MERCREDI 31/07/2024	JEUDI 01/08/2024	 VENDREDI 02/08/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * *	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	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
Protéine	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Œufs durs et dés de gouda Hartgekochte Eier und gewürfelter Goudakäse	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
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Crudités Rohes Gemüse	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous Gemüse Couscous	Carottes Möhren
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Grieß	Pommes rôties au four Ofenkartoffeln
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller 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	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux myrtilles faite maison Hausgemachter Blaubeerkuchen 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 32



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



	LUNDI 05/08/2024	MARDI 06/08/2024	MERCREDI 07/08/2024	JEUDI 08/08/2024	VENDREDI 09/08/2024
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * *	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	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potage du jour Suppe des Tages
Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki Rote Linsen und Zucchini-Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce	Salade niçoise à composer Niçoise-Salat zum Komponieren  (pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomates, thon, œufs durs, olives) (Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)	 Veau façon osso bucco Osso Bucco Kalbfleisch		 Filet de poulet aux champignons Hähnchenfilet mit Champignons
Légume	Laitue Salat	(pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomates, thon, œufs durs, olives) (Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)	Aubergines Aubergine		Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Pâtes Nudeln	Pain à l'ail Knoblauchbrot	Risotto Risotto		Pommes de terre au four Bratkartoffeln 
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt à la cassonade Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller 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 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
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> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>		Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * *
Protéine	Bœuf sauce au thym <i>Rindfleisch mit Thymiansauce</i>	Ribs de porc marinés <i>Marinierte Schweinerippchen</i>	"Compose ton burger" <i>Stellen Sie Ihren Burger zusammen</i> (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	 <i>Assumption Of Mary</i>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
Légume	Tian de légumes <i>Gemüse-Tian</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>			Salade verte <i>Grüner Salat</i> * *
Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</i>	* *		* *
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison <i>Hausgemachter Schokoladen- Kidneybohnen-Kuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>		Fromage blanc à la compotée de mirabelles <i>Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen- Kompott</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	 VENDREDI 23/08/2024
Entrées	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 Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Fenouil Fenchel * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Suppe des Tages
Protéine	Currywurst Currywurst	Poulet au jus Hähnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Tofu "magique" Magischer Tofu	Paëlla aux fruits de mer Paella mit Meeresfrüchten
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou-fleur Blumenkohl	Ratatouille Ratatouille	* *
Féculent	Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	Bulgour Bulgur	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Coquillettes Coquillettes	* *
Desserts	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crème chocolat faite maison Hausgemachte Schokoladencreme Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller 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 nature et compotée de mûres Naturjoghurt und Brombeerkompott 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 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 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  Carottes Möhren * *	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Olive feta * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Suppe des Tages	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Onigiri au thon Onigiri mit Thunfisch	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Brochette de dinde Putenspieß	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Salade de chou blanc Weißkohlsalat	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	
Féculent	Nouilles Nudeln	* *	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux quetsches faite maison Hausgemachte Zwetschgentarte Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la compotée de pêche  Quark mit Pfirsichkompott 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













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	VENREDI 06/09/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * *
Protéine	 Pilons 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>	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate <i>Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce</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>	* *
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	* *	Purée de lentilles corail <i>Korallen-Linsenpüree</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	 Pommes de terre grenaille <i>Neue Kartoffeln</i>
Desserts	* * 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>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Sorbet <i>Sorbet</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt nature et cassonade <i>Naturjoghurt und brauner Zucker</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	VENDREDI 13/09/2024
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>	
	Concombres <i>Gurken</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou blanc et carotte <i>Weißkohl und Karotte</i>	Maïs <i>Maïs</i>	
	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	
Protéine	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Porc à la sauge <i>Schweinefleisch mit Salbei</i>	Brochette de poisson <i>Fisch-Fisch</i>	
Légume	*	Gratin de brocolis <i>Brokkoli-Gratin</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	Pommes de terre aux épices <i>Kartoffeln mit Gewürzen</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Salade de riz <i>Reissalat</i>	
Desserts	Fromage blanc à la confiture de cerises <i>Weißkäse mit Kirschmarmelade</i>	*	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	Clafoutis aux prunes fait maison <i>Hausgemachte Zwetschgen-Clafoutis</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 38



**Bonne
Rentrée!**



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 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 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 Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum Potage du jour Suppe des Tages	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	Pizza tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Pizza	Porc à la ciboulette Schweinefleisch mit Schnittlauch	Poisson grillé sauce au citron Gegrillter Fisch mit Zitronensauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	* *	Riz complet Nurreis	* *	Pommes de terre nature Einfache Kartoffeln	Duo de boulgour et quinoa Duo aus Bulgur und Quinoa
Desserts	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	* * 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	Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne 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 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	VENDREDI 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>	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>	
Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	* *	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Purée de patates douces <i>Süßkartoffelpüree</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