








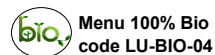
C 3 / S 27

**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>	*	*	<i>Suppe des Tages</i>
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce tomate au thon <i>Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch</i>	 Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Filet de dinde <i>Puttenfilet</i>	Falafels sauce cheddar <i>Falafel mit Cheddarsauce</i>
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	<b>Crudités</b> <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>	*	*	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc à la compotée de mirabelles 	<b>Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)</b> <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>






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 12/07/2024 <b>Menu Marocain</b>
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres feta <i>Feta-Gurken</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</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> Céleri <i>Sellerie</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>
<b>Protéine</b>	 Pilons de poulet rôtis <i>Gebatene Hähnchenkeulen</i>	Tortellini ricotta épinards sauce aurore <i>Ricotta-Spinat-Tortellini mit Aurora-Sauce</i>	Poisson pané au four <i>Gebackener paniertes Fisch</i>	 Veau sauce aux olives <i>Kalbfleisch mit Olivensauce</i>	Tajine et kefta <i>Tajine und Kefte</i>
<b>Légume</b>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne 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>	* * 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>	Granité maison <i>Hausgemachte Granita</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



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



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>	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 Maïs Potage du jour Suppe des Tages	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat  * *
<b>Protéine</b>		Chili sin carne Chili sin carne	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	<b>Pizza margherita</b> Margherita Pizza
<b>Légume</b>		* *	Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	<b>Salade de concombres et œufs durs</b> Gurken-hartgekochter Eiersalat
<b>Féculent</b>		Riz blanc Weißer Reis	Polenta Polenta	Pâtes Nudeln	* *
<b>Desserts</b>	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	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> 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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 30



**BONNES  
vacances!**

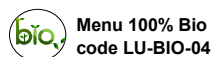
Semaine du 22 juillet au 26 juillet 2024



	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> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Tomates au basilic</b> Tomaten mit Basilikum  * *	<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>Carottes</b> Möhren  <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>Bœuf aux oignons</b> Rindfleisch mit Zwiebeln	 <b>Poulet basquaise</b> Baskisches Hühnchen	<b>Panini tomate, pesto et mozzarella</b> Tomaten-Pesto-Mozzarella-Panini	<b>Jambon melon</b> Melonenschinken	
<b>Légume</b>	<b>Petits pois et carottes</b> Erbsen und Karotten	<b>Courgettes</b> Zucchini	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse	* *	
<b>Féculent</b>	 <b>Pommes de terre</b> Kartoffeln	<b>Riz complet</b> Naturreis	* *	<b>Salade de pâtes</b> Nudelsalat	
<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>Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison</b>  Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne  <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>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



C 3 / S 33



**BONNES  
vacances!**

Semaine du 12 août au 16 août 2024



	<b>LUNDI</b> 12/08/2024	<b>MARDI</b> 13/08/2024	<b>MERCREDI</b> 14/08/2024	<b>JEUDI</b> 15/08/2024	<b>VENREDI</b> 16/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Suppe des Tages		Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
<b>Protéine</b>	"Compose ton burger" Stellen Sie Ihren Burger zusammen	Ribs de porc marinés Marinierte Schweinerippchen	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Assumption Of Mary	Gnocchi sauce napolitaine et fromage râpé Gnocchi mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse
<b>Légume</b>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	Ratatouille Ratatouille		Salade verte Grüner Salat
<b>Féculent</b>	* *	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce	Riz basmati Basmatireis		* *
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison Hausgemachter Schokoladen- Kidneybohnen-Kuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Fromage blanc à la compotée de mirabelles Weißkäse mit Mirabellen-Pflaumen- Kompott 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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids











Produits SSL


C 3 / S 34



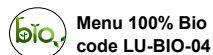
**BONNES vacances!**  
Semaine du 19 août au 23 août 2024



	<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> Tomates cerise <i>Kirschtomaten</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> Maïs <i>Maïs</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	Currywurst <i>Currywurst</i>	 Poulet au jus <i>Hähnchen au jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Tofu "magique" <i>Magischer Tofu</i>	Saumon <i>Lachs</i>
<b>Légume</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</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>	Riz safrané <i>Safranreis</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



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>VENDEDI</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> * *	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> 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>	Filet de dinde et son jus <i>Puttenfilet und sein Saft</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 chinoises <i>Chinesische 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 Quark mit Pfirsichkompott 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 36




**BONNES  
vacances!**

Semaine du 2 septembre au 6 septembre 2024



	<b>LUNDI</b> 02/09/2024	<b>MARDI</b> 03/09/2024	<b>MERCREDI</b> 04/09/2024	<b>JEUDI</b> 05/09/2024	<b> VENDREDI</b> 06/09/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Concombres feta</b> Feta-Gurken  * *	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Céleri</b> Sellerie  <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Tomates</b> Tomaten  * *	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Chou rouge</b> Rotkohl  * *	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat  <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages
<b>Protéine</b>	 <b>Pilons de poulet</b> Hähnchenkeulen	<b>Tortellini ricotta épinards sauce aurore</b> Ricotta-Spinat-Tortellini mit Aurora-Sauce	<b>Poisson pané au four</b> Gebackener paniertes Fisch	 <b>Veau sauce aux olives</b> Kalbfleisch mit Olivensauce	 <b>Boulettes de bœuf sauce tomate</b> Rinderfleischbällchen mit Tomatensauce
<b>Légume</b>	<b>Tomate au four</b> Gebackene Tomate	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	 <b>Carottes</b> Möhren	 <b>Ratatouille</b> Ratatouille
<b>Féculent</b>	 <b>Pommes de terre rôties</b> Bratkartoffeln	* *	<b>Riz blanc</b> Weißer Reis	 <b>Spätzle</b> Spätzle	 <b>Pommes de terre grenaille</b> Neue Kartoffeln
<b>Desserts</b>	* *  <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>Plateau de fruits découpés</b>  <i>Geschnittener Obstteller</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Granité maison</b>  <i>Hausgemachte Granita</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Yaourt nature et cassonade</b> Naturjoghurt und brauner Zucker  <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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



C 3 / S 37



**BONNES  
vacances!**

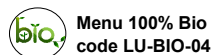
Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2024



	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>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	
Protéine	Chili sin carne <i>Chili sin carne</i>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Porc au curry <i>Schweinefleisch mit Currysauce</i>	Dés de poisson et jus à la tomate <i>Fisch Würfel und Tomaten jus</i>	
Légume	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</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 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>	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	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * *
<b>Protéine</b>	 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
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli	Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	* *	Riz complet Naturreis	* *	 Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Boulgour Bulgur
<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 Obsteller  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 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**

	<b>LUNDI</b> 23/09/2024	<b>MARDI</b> 24/09/2024	<b>MERCREDI</b>  <b>Menu portugais</b> 25/09/2024	<b>JEUDI</b> 26/09/2024	<b> VENDREDI</b> 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> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</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> * *	 <b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<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>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	 * *	Semoule <i>Grieß</i>	
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtcompott</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>	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

