

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 : crudités et salade</b>
	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	
	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>	Croquettes de thon sauce tomate <i>Thunfischkroketten mit Tomatensauce</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de poulet <i>Hähnchen-Spieß</i>	Falafels de lentilles sauce yaourt aux herbes <i>Linsen-Falafel mit Kräuter-Joghurt-Sauce</i>
<b>Légume</b>	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>
<b>Féculent</b>	Riz <i>Reis</i>	Salade de pâtes aux légumes <i>Nudelsalat mit Gemüse</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Tortilla de blé <i>Weizen-Tortilla</i>
<b>Desserts</b>	*	*	Gâteau au yaourt fait maison <i>Hausgemachter Joghurtkuchen</i>	Fromage blanc à la compotée de mirabelles 	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
	*	*		<i>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

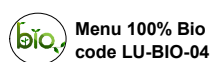
C 3 / S 28

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

	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	Pignons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four sauce estragon <i>Gebackener Fisch mit Estragonsauce</i>	Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	Tajine et kefta <i>Tajine und Kofta</i>
	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>			Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	
Légume		Salade verte <i>Grüner Salat</i>		Spätzle <i>Spätzle</i>	Légumes tajine <i>Tajine-Gemüse</i>
Féculent	Pommes wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	*	Riz <i>Reis</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
	*				

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	
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>		Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	Concombres <i>Gurken</i>	Carottes, concombres, pastèque, olives	Tomates cerises et mozzarella	Salade verte, concombres, ananas, cornichons		*
		*	*	*		
Protéine		Brochette de boulettes de bœuf	Fajitas de poulet	Brochette de saumon grillé	Hamburger pur bœuf	
Légume		*	(légumes, cheddar, crème épaisse, guacamole)	Légumes marinés	Garnitures burger	
Féculent		Salade de pommes de terre 	*	Salade de pâtes	*	
Desserts	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fruit frais	Fruit frais	Crêpe	Fruit frais	
		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 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 <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes, concombres, pastèque, olives *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves, melon, fêta *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Stick de légumes et fromage blanc, olives *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Salade verte, concombres, pastèque *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Hot dog aux oignons frits	Falafels sauce tzatziki	Boulettes de thon	et sauce blanche aux herbes	
<b>Légume</b>	*	*	Courgettes	Chou blanc	
<b>Féculent</b>	*	Salade de boulgour	Riz	Pain pita	
<b>Desserts</b>	Fruit frais Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Brownie Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fruit frais Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fruit frais 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 31



**BONNES vacances!**

Semaine du 29 juillet au 2 août 2024



	<b>LUNDI</b> 29/07/2024	<b>MARDI</b> 30/07/2024	<b>MERCREDI</b> 31/07/2024	<b>JEUDI</b> 01/08/2024	<b> VENDREDI</b> 02/08/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates mozzarella <i>Tomaten Mozzarella</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	Gnocchi sauce tomate et fromage râpé <i>Gnocchi mit Tomatensauce und geriebenem Käse</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>
<b>Légume</b>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Carottes <i>Möhren</i>
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	* *	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Grieß</i>	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>
<b>Desserts</b>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obststeller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Tarte aux myrtilles faite maison <i>Hausgemachter Blaubeerkuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 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 sauce curry (à part) <i>Bio Würstchen Curry-Soße (separat)</i>	Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>	Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Kniddelen sauce champignons <i>Kniddelen-Pilzsauce</i>	Paëlla au saumon et crevettes <i>Paella mit Lachs und Garnelen</i>
<b>Légume</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Compote <i>Kompott</i>	*
<b>Féculent</b>	Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</i>	*	*
<b>Desserts</b>	*	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
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Olive feta <i>Olive feta</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Onigiri au thon <i>Onigiri mit Thunfisch</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de poulet <i>Hähnchen-Spieß</i>	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade de chou blanc <i>Weißkohlsalat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	
<b>Féculent</b>	Nouilles <i>Nudeln</i>	* *	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Orzo <i>Orzo</i>	
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Tarte aux quetsches faite maison <i>Hausgemachte Zwetschgentarte</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc à la compotée de pêche <i>Quark mit Pfirsichkompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL











**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	
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>	
	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>		<i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
	Pastèque feta <i>Wassermelonen-Feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Radis <i>Radieschen</i>		
	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*	Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	*		*
				*		*
<b>Protéine</b>	 Pilons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four sauce citron <i>Gebackener paniertes Fisch mit Zitronensauce</i>	 Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungvieh mit Olivensauce</i>	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate <i>Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce</i>	
<b>Légume</b>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	* *	
<b>Féculent</b>	 Pommes de terre nature <i>Einfache Kartoffeln</i>	*	Patates douces <i>Süßkartoffel</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	<b>Riz</b> Reis	
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Plateau de fruits découpés	Sorbet	 Yaourt nature et cassonade	
	*	<i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	<i>Geschnittener Obststeller</i>	Sorbet	<i>Naturjoghurt und brauner Zucker</i>	
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL








C 3 / S 37




**BONNES  
vacances!**

Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2024



	<b>LUNDI</b> 09/09/2024	<b>MARDI</b> 10/09/2024	<b>MERCREDI</b> 11/09/2024	<b>JEUDI</b> 12/09/2024	<b> VENDREDI</b> 13/09/2024
<b>Entrées</b>	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken * *	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen <b>Potage du jour</b> Suppe des Tages	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou blanc et carotte</b> Weißkohl und Karotte <b>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 :</b> crudités et salade <b>Buffet des Küchenchefs:</b> Rohkost und Salat <b>Tomate mozzarella</b> Tomaten-Mozzarella
<b>Protéine</b>	<b>Chili sin carne</b> Chili sin carne	 <b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce	 <b>Porc caramélisé</b> Karamellisiertes Schweine	<b>Brochette de poisson</b> Fischspieß	<b>Pizza jambon / Pizza margherita</b> Schinken Pizza / Margherita Pizza
<b>Légume</b>	* *	<b>Flan de légumes</b> Gemüse-Flan	<b>Champignons</b> Champignons	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	* *
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	 <b>Pommes grenaille</b> Neue Kartoffeln	<b>Riz</b> Reis	<b>Polenta</b> Polenta	* *
<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	<b>Glace</b> Eis <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> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Carottes</b> <i>Möhren</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Concombres</b> <i>Gurken</i> <b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Champignons</b> <i>Champignons</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Tomates au basilic</b> <i>Tomaten mit Basilikum</i> <b>Potage du jour</b> <i>Suppe des Tages</i>	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i> * *
<b>Protéine</b>	 <b>Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage</b> <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rindfleisch) und Käse</i>	 <b>Poulet basquaise</b> <i>Baskisches Hühnchen</i>	 <b>Lasagnes végétariennes</b> <i>Vegetarische Lasagne</i>	 <b>Porc à la ciboulette</b> <i>Schweinefleisch mit Schnittlauch</i>	<b>Poisson grillé sauce au citron</b> <i>Gegrillter Fisch mit Zitronensauce</i>
<b>Légume</b>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Courgettes</b> <i>Zucchini</i>	<b>Crudités</b> <i>Rohes Gemüse</i>	<b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i>	<b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</i>
<b>Féculent</b>	* *	<b>Riz complet</b> <i>Naturreis</i>	* *	 <b>Pommes wedges au four</b> <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	<b>Duo de boulgour et quinoa</b> <i>Duo aus Bulgur und Quinoa</i>
<b>Desserts</b>	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Plateau de fruits découpés</b> <i>Geschnittener Obstteller</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)</b> <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Mousse framboise et copeaux de chocolat blanc faite maison</b> <i>Himbeermousse und hausgemachte weiße Schokoladenspäne</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 39

**Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024**

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI Menu portugais 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Pois chiches <i>Kichererbsen</i> Soupe caldo verde <i>Caldo Verde Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	Cordon bleu de volaille sauce crème champignons <i>Geflügel Cordon Bleu Champignon-Sahnesauce</i>	Quiche aux légumes <i>Gemüse-Quiche</i>	Bacalhau à bras <i>Bacalhau à bras</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>	
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Chutney de mangue <i>Mango-Chutney</i>	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	* *	* *	Riz <i>Reis</i>	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL