

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>	*	*	<i>Suppe des Tages</i>
	*		*	*	
Protéine	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>
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 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>
Desserts	*	*	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
	*			Sorbet	
	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 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 <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>				
	Concombres <i>Gurken</i>	Carottes, concombres, pastèque, olives	Tomates cerises et mozzarella	Salade verte, concombres, ananas, cornichons	
		*	*	*	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
					*
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>			

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 <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>				
	Carottes, concombres, pastèque, olives	Betteraves, melon, féta	Stick de légumes et fromage blanc, olives	Salade verte, concombres, pastèque	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	*	*	*	*	
Protéine	Hot dog aux oignons frits	Falafels sauce tzatziki	Boulettes de thon	et sauce blanche aux herbes	
Légume	*	*	Courgettes	Chou blanc	
Féculent	*	Salade de boulgour	Riz	Pain pita	
Desserts	Fruit frais	Brownie	Fruit frais	Fruit frais	
	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



	LUNDI 29/07/2024	MARDI 30/07/2024	MERCREDI 31/07/2024	JEUDI 01/08/2024	 VENDREDI 02/08/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates mozzarella <i>Tomaten Mozzarella</i> * *	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * *
Protéine	Cordon bleu de volaille <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	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>
Légume	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>
Féculent	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>
Desserts	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obststeller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Weißkäse mit Fruchtkompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* * 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



	LUNDI 19/08/2024	MARDI 20/08/2024	MERCREDI 21/08/2024	JEUDI 22/08/2024	 VENDREDI 23/08/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i> * *	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Poivrons <i>Paprikas</i> * *	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Fenouil <i>Fenchel</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>
Protéine	Saucisse 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>
Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Piperade <i>Piperade</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Compote <i>Kompott</i>	* *
Féculent	 Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>	Bulgour <i>Bulgur</i>	 Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</i>	* *	* *
Desserts	* * 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



	LUNDI 26/08/2024	MARDI 27/08/2024	MERCREDI 28/08/2024	JEUDI 29/08/2024	VENREDI 30/08/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Suppe des Tages</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * *	 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 <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	 Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Onigiri au thon <i>Onigiri mit Thunfisch</i>	 Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	 Brochette de poulet <i>Hähnchen-Spieß</i>	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade de chou blanc <i>Weißkohlsalat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Piperade <i>Piperade</i>	
Féculent	Nouilles <i>Nudeln</i>	* *	 Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Orzo <i>Orzo</i>	
Desserts	* * 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>	

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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 39

Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024

	LUNDI 23/09/2024	MARDI 24/09/2024	MERCREDI Menu portugais 25/09/2024	JEUDI 26/09/2024	VENDREDI 27/09/2024
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> 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> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	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>	
Légume	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>	
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	* *	* *	Riz <i>Reis</i>	
Desserts	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>	

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