








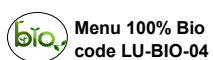
C 4 / S 40

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	<b>LUNDI</b> 30/09/2024 	<b>MARDI</b> 01/10/2024	<b>MERCREDI</b> 02/10/2024	<b>JEUDI</b> 03/10/2024	<b> VENDREDI</b> 04/10/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Chou chinois</b> Chinakohl  - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Concombres</b> Gurken  <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen  - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs   <b>Carottes</b> Möhren  - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>  - -
<b>Protéine</b>	<b>Chili végétarien aux haricots rouges</b> Vegetarisches Chili mit roten Bohnen	<b>Pâtes sauce tomate au thon</b> Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch  <b>Crudités</b> Rohes Gemüse	 <b>Veau au citron</b> Kalbfleisch mit Zitrone  <b>Chou romanesco</b> Romanesco-Kohl  <b>Patate douce rôtie</b> Geröstete Süßkartoffel	 <b>Steak haché (100% bœuf)</b> Gehacktes Steak (100% Rindfleisch)  <b>Salade verte</b> Grüner Salat  <b>Polenta</b> Polenta	<b>Bouchée à la reine</b> Bouchée à la reine  <b>Petits pois</b> Grüne Erbsen  <b>Riz</b> Reis
<b>Légume</b>	- -				
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	- -			
<b>Desserts</b>	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Fromage blanc et coulis de fruits</b> Quark und Frucht Coulis  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Brauner Zuckerjoghurt  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Plateau de fruits découpés</b> Geschchnittener Obstteller  <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



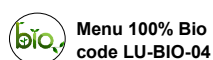
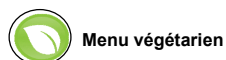
C 4 / S 41

Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2024

	 <b>LUNDI</b> 07/10/2024	<b>MARDI</b> 08/10/2024	 <b>MERCREDI</b> 09/10/2024	<b>JEUDI</b> 10/10/2024	 <b> VENDREDI</b> 11/10/2024
<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> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chicon <i>Chicorée</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> -
<b>Protéine</b>	 Bœuf sauce à l'origan <i>Rindfleisch mit Oreganosauce</i>	 Emincé de veau <i>Kalbshackfleisch</i>		Poisson blanc grillé et sa sauce <i>Gegrillter weißer Fisch und Soße</i>	Gnocchi sauce napolitaine et fromage râpé <i>Gnocchi mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>
<b>Légume</b>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>		Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
<b>Féculent</b>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	-
<b>Desserts</b>	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (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>	Fromage blanc au sirop d'érable  Quark mit Ahornsirup 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 4 / S 42

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

	LUNDI 14/10/2024	MARDI Menu Togolais 15/10/2024	MERCREDI 16/10/2024	JEUDI 17/10/2024	VENDREDI 18/10/2024
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>	
	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Céleri <i>Sellerie</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	-	 Velouté de patates douces aux cacaahuètes <i>Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen</i>	-	-	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	Bouneschlupp <i>Bohnensuppe</i>	 Koklo Meme <i>Koklo Meme</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé <i>Spaghetti mit cremiger Butternusssauce, Salbei und geriebenem Käse</i>	Paëlla aux fruits de mer <i>Paella mit Meeresfrüchten</i>
Légume	 (mettwurst, haricots verts, oignons) <i>(Mettwurst, grüne Bohnen, Zwiebeln)</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Carottes  <i>Möhren</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	-
Féculent	 Galette de pommes de terre <i>Kartoffelpuffer</i>	Purée de maïs <i>Maispüree</i>	 Pommes de terre rôties au four <i>Ofengebratene Kartoffeln</i>	-	-
Desserts	-	Botokoin	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt au granola fait maison
	-	<i>Botokoin</i>	<i>Geschnittener Obstteller</i>	Saisonalen Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 Hausgemachter Müsli-Joghurt
	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 4 / S 43

Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024

	<b>LUNDI</b> 21/10/2024	<b>MARDI</b> 22/10/2024	 <b>MERCREDI</b> 23/10/2024	<b>JEUDI</b> 24/10/2024	 <b> VENDREDI</b> 25/10/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Oliven feta Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais -	
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	 Omelette nature Naturomelett	Dinde, sauce aux agrumes Truthahn, Zitrusauce	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	-	Petits pois Grüne Erbsen	Chou-fleur Blumenkohl	
<b>Féculent</b>	Riz Reis	-	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau roulé au chocolat Schoko-Roll-Kuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au miel  Honig Quark 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

## Vacances de la toussaint

Semaine du 28 octobre au 1 novembre 2024

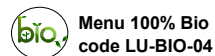


C 4 / S 44

	LUNDI 28/10/2024	MARDI 29/10/2024	MERCREDI 30/10/2024	JEUDI Menu Halloween 31/10/2024	VENDREDI 01/11/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chicon Chicorée -	
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four Panierter Fisch	Pizza araignée Spinnen pizza	
Légume	Courgettes Zucchini	- -	Fondue de poireaux Lauchfondue	- -	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Salz Kartoffeln	Riz Reis	- -	
Desserts	- - 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	Yaourt et compotée de pommes à la cannelle Joghurt mit Apfelmus und Zimt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fantômes de banane Bananen-Geister 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



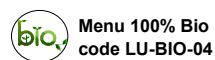
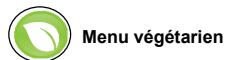
C 4 / S 45

Semaine du 4 novembre au 8 novembre 2024

	 <b>LUNDI</b> 04/11/2024	<b>MARDI</b> 05/11/2024	<b>MERCREDI</b> 06/11/2024	<b>JEUDI</b> 07/11/2024	 <b> VENDREDI</b> 08/11/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs - -	<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> Tages Suppe	<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> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Lentilles</b> Linsen - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b> - -
<b>Protéine</b>	<b>Curry de pois chiches</b> Kichererbsen-Curry	 <b>Bœuf au paprika</b> Rindfleisch mit Paprika	 <b>Porc sauce moutarde douce</b> Schweinefleisch mit süßer Senfsauce	<b>Poisson blanc sauce tomate</b> Weißfisch mit Tomatensauce	 <b>Clafouti à la citrouille, persil et parmesan</b> Clafouti mit Kürbis, Petersilie und Parmesan
<b>Légume</b>	<b>Chou-fleur</b> Blumenkohl	 <b>Duo de panais et carotte</b> Pastinaken-Karotten-Duo	<b>Champignons</b> Champignons	<b>Chou romanesco</b> Romanesco-Kohl	<b>Mesclun</b> Mesclun
<b>Féculent</b>	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	<b>Pâtes</b> Nudeln	<b>Polenta</b> Polenta	 <b>Purée de pomme de terre</b> Kartoffelbrei	- -
<b>Desserts</b>	 <b>Fromage blanc à la vanille</b> Vanille Quark <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	- - <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>Moelleux à la crème de marrons</b> Kastanien-Creme-Torte <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Poire pochée aux 4 épices</b> Pochierte Birne mit 4 Gewürzen <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



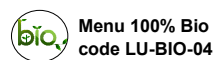
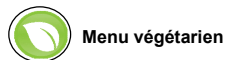
C 4 / S 46

Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024

	LUNDI 11/11/2024	MARDI 12/11/2024	MERCREDI 13/11/2024	JEUDI Menu Irlandais 14/11/2024	VENDREDI 15/11/2024
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> - -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou rouge <i>Rotkohl</i> - -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Soupe irlandaise <i>Irische Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> - -
Protéine	Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	Gratin de pommes de terre au reblochon <i>Kartoffelgratin mit Reblochon</i>	Cornish paties <i>Cornish paties</i>	Poisson en croûte d'herbes <i>Fisch in Kräuterkruste</i>
Légume	Petits pois et carottes <i>Erbesen und Karotten</i>	Légumes mexicains <i>Mexikanisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Riz complet <i>Naturreis</i>	- -	- -	Boulgour <i>Bulgur</i>
Desserts	- -	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>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Tangy lemon cake <i>Tangy lemon cake</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc nature sucré <i>Süßer Quark natur</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 4 / S 47

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

	LUNDI 18/11/2024	MARDI 19/11/2024	MERCREDI 20/11/2024	JEUDI 21/11/2024	VENREDI 22/11/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	 Carottes Möhren	Maïs Mais	Chicon Chicorée	Céleri Sellerie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	- -	- -	Potage du jour Tages Suppe	- -	Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Lasagnes de légumes Gemüse-Lasagne	Saumon grillé Gegrilltes Lachs	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	- -	Riz Reis	Semoule Grieß	
Desserts	- -	Banane au chocolat Schoko-Banane	- -	Fromage blanc et coulis de fruits  Quark und Frucht Coulis	
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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 4 / S 48

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024

	 <b>LUNDI</b> 25/11/2024	<b>MARDI</b> 26/11/2024	<b>MERCREDI</b> 27/11/2024	<b>JEUDI</b> 28/11/2024	 <b> VENDREDI</b> 29/11/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou chinois</b> Chinakohl - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Betteraves</b> Rote Bete <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	<b>Chili végétarien aux haricots rouges</b> Vegetarisches Chili mit roten Bohnen	<b>Flammenkuche au thon</b> Thunfisch Flammenküche	 <b>Veau au citron</b> Kalbfleisch mit Zitrone	<b>Boulettes de bœuf</b>  Rinderfleischbällchen	
<b>Légume</b>	- -	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse	<b>Chou romanesco</b> Romanesco-Kohl	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	- -	<b>Patates douces au four</b> Gebackene Süßkartoffeln	<b>Pâtes</b> Nudeln	
<b>Desserts</b>	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	- -	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Brauner Zuckerjoghurt <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Crème au pain d'épice</b> Lebkuchencreme <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

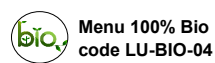
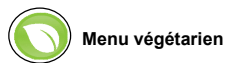
C 4 / S 49

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024

	LUNDI 02/12/2024	MARDI 03/12/2024	MERCREDI 04/12/2024	JEUDI 05/12/2024	VENREDI 06/12/2024 Saint Nicolas
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 Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat -
Protéine	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Judd Judd	Œufs durs sauce aurore Hartgekochte Eier mit Aurora-Sauce	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	Champignons de Paris Champignons	Choucroute Sauerkraut	Brocolis Brokkoli	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln	Penne Penne	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	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 coing Quark mit Quittenkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Lassi à l'ananas Ananas-Lassi Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Boxemännchen maison Boxemännchen-Hausgemacht 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



C 4 / S 50

Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024

	LUNDI 09/12/2024	MARDI 10/12/2024	MERCREDI 11/12/2024	JEUDI 12/12/2024	VENDREDI 13/12/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	Betteraves Rote Bete	Pousses d'épinard Babyspinat	Chou-fleur Blumenkohl	Céleri Sellerie	Potage du jour Tages Suppe
	- -	Potage du jour Tages Suppe	- -	- -	- -
Protéine	Saucisse Wurst	 Poulet au paprika Hähnchen mit Paprika	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternusssauce, Salbei und geriebenem Käse	Gratin de poisson Fisch überbacken
Légume	 Carottes Möhren	Panais rôti au miel Geröstete Pastinaken mit Honig	Haricots verts Grüne Bohnen	Crudités Rohes Gemüse	Fondue de poireaux Lauchfondue
Féculent	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Bulgour Bulgur	 Pommes de terre nature Salz Kartoffeln	- -	Riz Reis
Desserts	- -	 Crème catalane Katalanische Creme	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 Yaourt au granola fait maison Hausgemachter Müsli-Joghurt
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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 4 / S 51

Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024

	LUNDI 16/12/2024	MARDI 17/12/2024	MERCREDI Menu de Noël 18/12/2024	JEUDI 19/12/2024	VENDREDI 20/12/2024
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Oliven feta -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Omelette nature Naturomelett	
Légume	Purée de légumes Gemüsepüree	-	Petits pois Grüne Erbsen	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	Riz Reis	-	Pommes Wedges Wedge-Kartoffeln	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	
Desserts	- Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt aux fruits Obst Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott 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


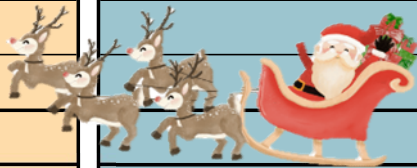




C 4 / S 52




## Vacances de Noël

Semaine du 23 décembre au 27 décembre 2024



	LUNDI 23/12/2024	MARDI 24/12/2024	MERCREDI 25/12/2024	JEUDI 26/12/2024	VENDREDI 27/12/2024
<b>Entrées</b>	<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>Betterave</b> <i>Rote Bete</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>			<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> - -
<b>Protéine</b>	<b>Pilons de poulet rôtis</b> <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	<b>Gratin de légumes</b> <i>Gemüsegratin</i>			 <b>Steak haché aux oignons caramélisés</b> <i>Hamburgersteak mit karamellisierten Zwiebeln</i>
<b>Légume</b>	<b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</i>	-	<b>Joyeux Noël</b>		<b>Courges rôties</b> <i>Gerösteter Kürbis</i>
<b>Féculent</b>	<b>Pâtes complètes</b> <i>Vollkornnudeln</i>	 <b>Pommes de terre nature</b> <i>Salz Kartoffeln</i>			 <b>Pommes grenaille</b> <i>Neue Kartoffeln</i>
<b>Desserts</b>	- - <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>			<b>Plateau de fruits découpés</b> <i>Geschnittener Obststeller</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

