



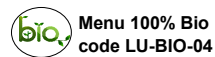
C 4 / S 40

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 blanc</b> Weißkohl  - -	<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 :</b> crudités et salade  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat  - -
<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>Frites</b> Pommes frites
<b>Légume</b>	- -				
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	- -			 <b>Frites</b> Pommes frites
<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>	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Mais - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Tomates</b> Tomaten <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chicon</b> Chicorée <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat - -
<b>Protéine</b>	 <b>Bœuf sauce à l'origan</b> Rindfleisch mit Oreganosauce	 <b>Emincé de veau</b> Kalbshackfleisch		<b>Poisson blanc grillé et sa sauce</b> Gegrillter weißer Fisch und Soße	<b>Gnocchi sauce napolitaine et fromage râpé</b> Gnocchi mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse
<b>Légume</b>	<b>Champignons de Paris</b> Champignons	<b>Brocolis</b> Brokkoli		<b>Julienne de légumes</b> Julienne vom Gemüse	<b>Salade verte</b> Grüner Salat
<b>Féculent</b>	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	<b>Pâtes</b> Nudeln		<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	- -
<b>Desserts</b>	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Plateau de fruits découpés</b> Geschnittener Obststeller <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Fromage blanc au sirop d'érable</b> Quark mit Ahornsirup <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



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi










Menu Kids




Produits SSL

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	VENREDI 18/10/2024
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	
	Chou-fleur Blumenkohl	 Carottes Möhren	Tomates Tomaten	Céleri Sellerie	Potage du jour Tages Suppe
	- -	Velouté de patates douces aux cacahuètes Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen	- -	- -	
Protéine	 Bouneschlupp Bohnensuppe	 Koklo Meme Koklo Meme	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce crémeuse au butternut et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce und geriebenem Käse	Riz sauté aux scampis Gebratener Reis mit Scampi
Légume	(mettwurst, haricots verts, oignons) (Mettwurst, grüne Bohnen, Zwiebeln)	Epinards Spinat	Salsifis Schwarzwurzeln	Crudités Rohes Gemüse	Poêlée de poivrons Gebratene Paprika
Féculent	 Galette de pommes de terre Kartoffelpuffer	Purée de maïs Maispüree	 Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	- -	- -
Desserts	- -	Botokoin  Botokoin	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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi








Menu Kids




Produits SSL

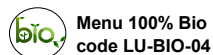
C 4 / S 43

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>VENREDI</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 Maïs -	
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pavé de saumon Lachssteak	 Omelette nature Naturomelett	Dinde, sauce aux agrumes Truthahn, Zitrusauce	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Brocolis Brokkoli	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
<b>Féculent</b>	Riz Reis	Tagliatelles Tagliatelle	 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 à la cannelle Zimtschnecken-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



## 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 Coleslaw Krautsalat - -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chicon Chicorée Bouillon aux yeux Augenbrühe	
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four Panierter Fisch	Boulette de bœuf sauce sang Rindfleischbällchen mit Blutsoße	
Légume	Courgettes Zucchini	- -	Fondue de poireaux Lauchfondue	Butternut caramélisé Karamellisierte Butternuss	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Salz Kartoffeln	Riz Reis	Gnocchis Gnocchi	
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	Muffin au chocolat Schokoladen-Muffin 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

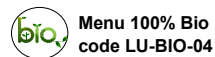
C 4 / S 45

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>VENREDI</b> 08/11/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles Linsen -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Curry de pois chiches Kichererbsen-Curry	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Porc sauce moutarde douce Schweinefleisch mit süßer Senfsauce	Poisson blanc sauce tomate Weißfisch mit Tomatensauce	Clafouti à la citrouille et parmesan Clafouti mit Kürbis und Parmesan
<b>Légume</b>	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Duo de panais et carotte Pastinaken-Karotten-Duo	Champignons Champignons	Chicon braisé Geschmorter Chicorée	Salade verte Grüner Salat
<b>Féculent</b>	Riz basmati Basmatireis	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	Purée de pomme de terre Kartoffelbrei	- -
<b>Desserts</b>	Fromage blanc à la vanille Vanille Quark Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mousse à la crème de marrons Kastaniencreme-Mousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Poire pochée aux 4 épices Pochierte Birne mit 4 Gewürzen 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

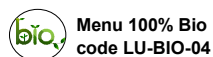
C 4 / S 46

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> Céleri <i>Sellerie</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 et tofu fumé <i>Kartoffelgratin mit Reblochon und Räuchertofu</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>	Epinards <i>Spinat</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	- - 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>	Plateau de fruits découpés  <i>Geschnittener Obststeller</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

	<b>LUNDI</b> 18/11/2024	 <b>MARDI</b> 19/11/2024	<b>MERCREDI</b> 20/11/2024	<b>JEUDI</b> 21/11/2024	 <b> VENDREDI</b> 22/11/2024
<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>	
	 Carottes <i>Möhren</i>	<b>Maïs</b> <i>Maïs</i>	<b>Chicon</b> <i>Chicorée</i>	<b>Macédoine de légumes</b> <i>Gemischtes Gemüse</i>	<i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
	- -	<b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	- -	- -	
<b>Protéine</b>	<b>Cordon bleu de volaille</b> <i>Geflügel Cordon Bleu</i>	<b>Pancakes au butternut et chèvre</b> <i>Pfannkuchen mit Butternut und Ziegenkäse</i>	<b>Saumon grillé</b> <i>Gegrilltes Lachs</i>	<b>Couscous végétarien aux pois chiches</b> <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
<b>Légume</b>	<b>Petits pois</b> <i>Grüne Erbsen</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Haricots sabre</b> <i>Säbelbohnen</i>	<b>Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches)</b> <i>Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)</i>	
<b>Féculent</b>	<b>Pâtes complètes</b> <i>Vollkornnudeln</i>	- -	<b>Riz</b> <i>Reis</i>	<b>Semoule</b> <i>Grieß</i>	
<b>Desserts</b>	- -	<b>Banane au chocolat</b>  <i>Schoko-Banane</i>	- -	<b>Fromage blanc et coulis de fruits</b>  <i>Quark und Frucht Coulis</i>	
	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids









Produits SSL



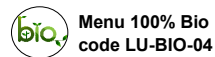
C 4 / S 48

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



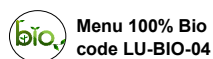
C 4 / S 49

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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat - -	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	Chou-fleur Blumenkohl	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
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Betteraves</b> Rote Bete - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Pousses d'épinard</b> Babyspinat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou-fleur</b> Blumenkohl - -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Céleri</b> Sellerie - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	<b>Lentilles saucisse</b> Wurst Linsen	 <b>Poulet au paprika</b> Hähnchen mit Paprika	 <b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce	<b>Spaghetti sauce crémeuse au butternut et fromage râpé</b> Spaghetti mit cremiger Butternussauce und geriebenem Käse	<b>Gratin de poisson</b> Fisch überbacken
<b>Légume</b>	 <b>Carottes</b> Möhren	<b>Panais rôtis au miel</b> Geröstete Pastinaken mit Honig	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse	<b>Fondue de poireaux</b> Lauchfondue
<b>Féculent</b>	 <b>Pommes de terre vapeur</b> Gedämpfte Kartoffeln	<b>Bulgour</b> Bulgur	 <b>Pommes de terre nature</b> Salz Kartoffeln	- -	<b>Riz</b> Reis
<b>Desserts</b>	- -	 <b>Crème catalane</b>  Katalanische Creme	<b>Plateau de fruits découpés</b>  Geschnittener Obstteller	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b>  Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 <b>Yaourt au granola fait maison</b>  Hausgemachter Müsli-Joghurt
	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<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



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	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Blinis au saumon fumé Blinis mit geräuchertem Lachs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive feta Oliven feta Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pavé de saumon Lachssteak	Rôti de dinde aux marrons Gebratener Truthahn mit Kastanien	Omelette nature Naturomelett	
Légume	Purée de légumes Gemüsepurée	Brocolis Brokkoli	Chou braisé Geschmorter Kohl	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	Riz Reis	Tagliatelles Tagliatelle	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	
Desserts	- - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt aux fruits Obst Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bûche de Noël Weihnachtsscheit 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

