

C 3 / S 27

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

		LUNDI 30/06/2025	MARDI 01/07/2025	MERCREDI 02/07/2025	JEUDI 03/07/2025	VENDREDI 04/07/2025
Menu végétarien	Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Lentilles à la sauce coco <i>Linsen in Kokossosse</i>	Tofu mariné aux herbes <i>Marinierter Tofu mit Kräutern</i>	Quiche aux fromages <i>Käse-Quiche</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Riz <i>Reis</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Pommes rôties au four <i>Ofenkartoffeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Lentilles à la sauce coco <i>Linsen in Kokossosse</i>	Saumon sauce aux herbes <i>Lachs mit Kräutersauce</i>	Quiche aux fromages <i>Käse-Quiche</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Riz <i>Reis</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Pommes rôties au four <i>Ofenkartoffeln</i>

C 3 / S 28

Semaine du 7 juillet au 11 juillet 2025

		LUNDI 07/07/2025	MARDI 08/07/2025	MERCREDI 09/07/2025	JEUDI 10/07/2025	VENDREDI 11/07/2025
Menu végétarien	Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki <i>Rote Linsen und Zucchini-Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce</i>	Salade végétarienne à composer <i>Vegetarischer Salat zum Komponieren</i>	Tofu façon osso bucco <i>Ossobucco Tofu</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(haricots verts, laitue, poivron, tomate, dés de fromage, œufs durs, olives) <i>(grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Käsewürfel, hartgekochte Eier, Oliven)</i>	Aubergines <i>Aubergine</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Risotto <i>Risotto</i>	* -	
Menu s/viande	Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki <i>Rote Linsen und Zucchini-Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce</i>	Salade niçoise à composer <i>Niçoise-Salat zum Komponieren</i>	Tofu façon osso bucco <i>Ossobucco Tofu</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) <i>(grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)</i>	Aubergines <i>Aubergine</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Risotto <i>Risotto</i>	* -	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 29

Semaine du 14 juillet au 18 juillet 2025

		LUNDI 14/07/2025	MARDI 15/07/2025	MERCREDI 16/07/2025	JEUDI 17/07/2025	VENDREDI 18/07/2025
Menu végétarien	Protéine		Tofu mariné <i>Marinierter Tofu</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume		Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent		Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -
Menu s/viande	Protéine		Tofu mariné <i>Marinierter Tofu</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume		Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent		Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -

C 3 / S 30

Semaine du 21 juillet au 25 juillet 2025

		LUNDI 21/07/2025	MARDI 22/07/2025	MERCREDI 23/07/2025	JEUDI 24/07/2025	VENDREDI 25/07/2025
Menu végétarien	Protéine	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelter Seitan mit Karottencoulis</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Riz safrané aux haricots rouges et petits légumes <i>Safranreis mit roten Bohnen und Gemüse</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	(wrap, œufs durs, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, hartgekochte Eier, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	* -
	Féculent	Frites <i>Pommes frites</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	* -	* -
Menu s/viande	Protéine	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelter Seitan mit Karottencoulis</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	(wrap, œufs durs, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, hartgekochte Eier, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Frites <i>Pommes frites</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	* -	Riz safrané <i>Safranreis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 31

Semaine du 28 juillet au 1 août 2025

		LUNDI 28/07/2025	MARDI 29/07/2025	MERCREDI 30/07/2025	JEUDI 31/07/2025	VENDREDI 01/08/2025
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce napolitaine et fromage râpé <i>Nudeln mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de légumes et halloumi, coulis de tomate au basilic <i>Gemüse- und Halloumi-Spieß, Tomatencoulis und Basilikum</i>	
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Piperade <i>Piperade</i>	
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	* -	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce au thon <i>Nudeln mit Thunfischsauce</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Brochette de légumes et halloumi, coulis de tomate au basilic <i>Gemüse- und Halloumi-Spieß, Tomatencoulis und Basilikum</i>	
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Piperade <i>Piperade</i>	
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	* -	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	

C 3 / S 34

Semaine du 18 août au 22 août 2025

		LUNDI 18/08/2025	MARDI 19/08/2025	MERCREDI 20/08/2025	JEUDI 21/08/2025	VENDREDI 22/08/2025
Menu végétarien	Protéine	Tortellini ricotta épinards sauce tomate <i>Ricotta-Tortellini mit Spinat und Tomatensauce</i>	Chakchouka <i>Chakchouka</i>	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellisierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Salade de melon et feta <i>Melonen-Feta-Salat</i>	Steak de lentilles <i>Linsensteak</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	* -	Petits pois et carottes <i>Erbisen und Karotten</i>	* -	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Tortellini ricotta épinards sauce tomate <i>Ricotta-Tortellini mit Spinat und Tomatensauce</i>	Chakchouka <i>Chakchouka</i>	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellisierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Salade de melon et feta <i>Melonen-Feta-Salat</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	* -	Petits pois et carottes <i>Erbisen und Karotten</i>	* -	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 35

Semaine du 25 août au 29 août 2025

		LUNDI 25/08/2025	MARDI 26/08/2025	MERCREDI 27/08/2025	JEUDI 28/08/2025	VENDREDI 29/08/2025
Menu végétarien	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Quiche aux fromages <i>Käse-Quiche</i>	Tofu mariné aux herbes <i>Marinierter Tofu mit Kräutern</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
	Féculent	Pommes rôties au four <i>Ofenkartoffeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>	
Menu s/viande	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Quiche aux fromages <i>Käse-Quiche</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
	Féculent	Pommes rôties au four <i>Ofenkartoffeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>	

C 3 / S 36

Semaine du 1 septembre au 5 septembre 2025

		LUNDI 01/09/2025	MARDI 02/09/2025	MERCREDI 03/09/2025	JEUDI 04/09/2025	VENDREDI 05/09/2025
Menu végétarien	Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki <i>Rote Linsen und Zucchini-Plannkuchen mit Tzatziki-Sauce</i>	Salade végétarienne à composer <i>Vegetarischer Salat zum Komponieren</i>	Tofu façon osso bucco <i>Ossobucco Tofu</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(haricots verts, laitue, poivron, tomate, dés de fromage, œufs durs, olives) <i>(grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Käsewürfel, hartgekochte Eier, Oliven)</i>	Aubergines <i>Aubergine</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Purée de patate douce <i>Süßkartoffelpüree</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Risotto <i>Risotto</i>	* -	Frites <i>Pommes frites</i>
Menu s/viande	Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki <i>Rote Linsen und Zucchini-Plannkuchen mit Tzatziki-Sauce</i>	Salade niçoise à composer <i>Niçoise-Salat zum Komponieren</i>	Tofu façon osso bucco <i>Ossobucco Tofu</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) <i>(grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)</i>	Aubergines <i>Aubergine</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Purée de patate douce <i>Süßkartoffelpüree</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Risotto <i>Risotto</i>	* -	Frites <i>Pommes frites</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 37

Semaine du 8 septembre au 12 septembre 2025

		LUNDI 08/09/2025	MARDI 09/09/2025	MERCREDI 10/09/2025	JEUDI 11/09/2025	VENDREDI 12/09/2025
Menu végétarien	Protéine	Tian de légumes et mozzarella <i>Gemüse und Mozzarella Tian</i>	Tofu mariné <i>Marinierter Tofu</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	*	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</i>	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*
Menu s/viande	Protéine	Tian de légumes et mozzarella <i>Gemüse und Mozzarella Tian</i>	Tofu mariné <i>Marinierter Tofu</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	*	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre en robe des champs sauce au fromage blanc <i>Kartoffeln in der Schale mit Quarksauce</i>	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*

C 3 / S 38

Semaine du 15 septembre au 19 septembre 2025

		LUNDI 15/09/2025	MARDI 16/09/2025	MERCREDI 17/09/2025	JEUDI 18/09/2025	VENDREDI 19/09/2025
Menu végétarien	Protéine		Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelter Seitan mit Karottencoulis</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Riz safrané aux haricots rouges et petits légumes <i>Safranreis mit roten Bohnen und Gemüse</i>
	Légume		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	(wrap, œufs durs, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, hartgekochte Eier, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	*
	Féculent		Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	*	*
Menu s/viande	Protéine		Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelter Seitan mit Karottencoulis</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	(wrap, œufs durs, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, hartgekochte Eier, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent		Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	*	Riz safrané <i>Safranreis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 39

Semaine du 22 septembre au 26 septembre 2025

		LUNDI 22/09/2025	MARDI 23/09/2025	MERCREDI 24/09/2025	JEUDI 25/09/2025	VENDREDI 26/09/2025
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce au fromage <i>Pasta mit Käsesauce</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>		Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	* -	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>		Patate douce <i>Süßkartoffel</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pâtes sauce au thon <i>Nudeln mit Thunfischsauce</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>		Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	* -	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>		Patate douce <i>Süßkartoffel</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids