

C 4 / S 40

Semaine du 2 octobre au 6 octobre 2023

	LUNDI 02/10/2023	MARDI 03/10/2023	MERCREDI 04/10/2023	JEUDI 05/10/2023	VENREDI 06/10/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates	Concombres	Chou-fleur	Endives	
	*	Potage du jour	*	Potage du jour	
Protéine	 Poulet rôti	 Galettes de pommes de terre et courgettes	Poisson pané au four	 Jeune bovin sauce aux olives	 Steak haché aux oignons caramélisés
Légume	Brunoise de légumes	Salade verte	Potiron	 Carottes	Buffet de crudités
Féculent	Pâtes complètes	*	Riz	 Spätzle	 Pommes grenaille
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	 Yaourt nature et cassonade	Plateau de fruits découpés	 Crème aux œufs au coulis de fruits
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

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 9 octobre au 13 octobre 2023

	 LUNDI 09/10/2023	MARDI <i>Menu Argentin</i> 10/10/2023	MERCREDI 11/10/2023	JEUDI 12/10/2023	 VENDREDI 13/10/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Tomates	Haricots verts	Chou blanc et carotte	Concombres	
	*	<i>Soupe de maïs</i>	Potage du jour	*	
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre	 <i>Rôti de boeuf sauce chimichurri</i>	 Porc sauce tomate	Filet de poisson et quartier de citron	Tarte à la citrouille, persil et parmesan
Légume	Chou-fleur gratiné	<i>Poivrons</i>	Champignons	Epinards	Mesclun
Féculent	Riz basmati	<i>Patates douces</i>	Polenta	Purée de pommes de terre 	*
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fruits des bois	<i>Biscuit roulé argentin</i>	Poire pochée aux 4 épices	*	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

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 16 octobre au 20 octobre 2023

	LUNDI 16/10/2023	MARDI 17/10/2023	MERCREDI 18/10/2023	JEUDI 19/10/2023	VENDREDI 20/10/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Betteraves *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage du jour	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	 Pommes de terre en robe des champs, sauce au fromage blanc et fines herbes		Poisson grillé à la tapenade
Légume	Petits pois et carottes 	Courgettes	Brocolis		Chou romanesco
Féculent	 Gratin dauphinois	Riz complet	*		Quinoa
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Mousse praliné Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais

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 23 octobre au 27 octobre 2023

	LUNDI 23/10/2023	MARDI 24/10/2023	MERCREDI 25/10/2023	JEUDI 26/10/2023	VENREDI 27/10/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Menu Anti-gaspi
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	Maïs	Endives	Concombres	
	*	*	Potage du jour	*	
Protéine	Cordon bleu de volaille	Cake au butternut et chèvre	Saumon sauce à l'aneth	Couscous végétarien aux pois chiches	
Légume	Petits pois	Salade verte	Panais poêlé	Légumes couscous	
Féculent	Pâtes complètes	*	Grains de blé	Semoule	
Desserts	 Fromage blanc et compotée de fruits	Brochette de fruits frais au chocolat	*	*	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

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 44



Semaine du 30 octobre au 3 novembre 2023



	LUNDI 30/10/2023	MARDI Menu Halloween 31/10/2023	MERCREDI - FERIE 01/11/2023	JEUDI 02/11/2023	VENDREDI 03/11/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Chou chinois *	Salade verte Salade du chef Concombres Potage de potiron		Salade verte Salade du chef Carottes *	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges	Cercueil d'Halloween		Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage	Bouchée à la reine
Légume	Laitue	*		Salade verte	Petits pois
Féculent	Pommes nature	*		*	Frites
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Muffin d'Halloween Corbeille de fruits frais		Crème catalane Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais

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 45

Semaine du 6 novembre au 10 novembre 2023

	LUNDI 06/11/2023	MARDI 07/11/2023	 MERCREDI 08/11/2023	JEUDI 09/11/2023	 VENDREDI 10/11/2023 
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef  Carottes Potage du jour	Salade verte Salade du chef Chou rouge aux pommes *	Salade verte Salade du chef Betterave Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	 Bœuf sauce au thym	 Judd mat gaardebounen	"Compose ton wrap"	Poisson blanc grillé	
Légume	Champignons de Paris	*	(wrap, falafels, crudités, fromage frais)	Julienne de légumes	
Féculent	Riz basmati	 Pommes de terre persillées	*	Grains de blé	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Tiramisu au spéculoos Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	 Fromage blanc à la fleur d'oranger Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais

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 13 novembre au 17 novembre 2023

	LUNDI 13/11/2023	MARDI Menu Cap-verdien 14/11/2023	MERCREDI 15/11/2023	JEUDI 16/11/2023	VENDREDI 17/11/2023	
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Buffet du chef : crudités et salade	
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef		
	 Carottes	Salade de pois chiches	Pousses d'épinard	Céleri		
	*	*	Potage du jour	*		Potage du jour
Protéine	Bouneschlupp	Moqueca de poulet 	Boeuf sauce brune 	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé	Poisson sauce moutarde douce	
Légume	 (mettwurst, haricots verts, oignons, pommes de terre)	*	Salsifis	Crudités	 Carottes au miel	
Féculent	*	Riz blanc	Gratin de pommes de terre 	*	Boulgour	
Desserts	*	Beignets de banane	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt au granola fait maison 	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

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 47

Semaine du 20 novembre au 24 novembre 2023

	LUNDI 20/11/2023	MARDI 21/11/2023	MERCREDI 22/11/2023	JEUDI 23/11/2023	VENDREDI 24/11/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Menu Anti-gaspi
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	Poireaux en vinaigrette	 Carottes	Olives et féta	Maïs	
	Potage du jour	Potage du jour	*	*	
Protéine	 Porc à la citronnelle	Tagliatelles, sauce au thon et brocoli	 Omelette à la ciboulette	 Poulet, sauce aux agrumes	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques	*	Petits pois	Epinards	
Féculent	Riz	*	 Pommes de terre sautées	Grains de blé	
Desserts	*	*	Gâteau roulé à la cannelle	 Fromage blanc au sirop d'érable	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

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 48

Semaine du 27 novembre au 1 décembre 2023

	LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENREDI 01/12/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Chou-fleur *	Salade verte Salade du chef Betterave *	Salade verte Salade du chef Champignons Potage du jour	Salade verte Salade du chef Endives Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	 Burger de poulet	Gratin de pâtes et petits légumes à la ricotta	Poisson pané au four	 Jeune bovin sauce aux olives	 Faux filet aux oignons caramélisés
Légume	Julienne de légumes	Salade verte	Choux de Bruxelles	 Carottes	Buffet de crudités
Féculent	 Pommes nature	*	Riz	 Spätzle	 Pommes grenaille
Desserts	* Corbeille de fruits frais	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	 Yaourt nature et cassonade Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	Liégeois au chocolat fait maison Corbeille de fruits frais

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 4 décembre au 8 décembre 2023

	 LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	 MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	 VENDREDI 08/12/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Maïs *	Salade verte Salade du chef Haricots verts Potage du jour	Salade verte Salade du chef *	Salade verte Salade du chef Chou rouge aux pommes *	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	Risotto aux petits légumes, haricots rouges et pois chiches	 Boeuf au paprika		Filet de poisson et quartier de citron	Tarte aux poireaux
Légume	*	Flan de légumes		Epinards	Mesclun
Féculent	*	Pâtes		Purée de pommes de terre 	*
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fruits des bois Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Boxemännchen Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais

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 11 décembre au 15 décembre 2023

	 LUNDI 11/12/2023	MARDI 12/12/2023	 MERCREDI 13/12/2023	JEUDI 14/12/2023	 VENDREDI 15/12/2023
Entrées	Salade verte Salade du chef Betteraves *	Salade verte Salade du chef Céleri Potage du jour	Salade verte Salade du chef Champignons *	Salade verte Salade du chef  Carottes Potage du jour	Buffet du chef : crudités et salade *
Protéine	 Bœuf aux oignons	 Poulet tikka massala	 Pommes de terre en robe des champs, sauce au fromage blanc et fines herbes	Gratin de pâtes au jambon	Fish burger
Légume	Petits pois et carottes 	Poêlée de légumes	Brocolis	Buffet de crudités	Crudités
Féculent	 Gratin dauphinois	Riz complet	*	*	*
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Corbeille de fruits frais	Mousse praliné Corbeille de fruits frais	Plateau de fruits découpés Corbeille de fruits frais	* Corbeille de fruits frais

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 51

Semaine du 18 décembre au 22 décembre 2023

	 LUNDI 18/12/2023	 MARDI 19/12/2023	 MERCREDI <i>Menu de Noël</i> 20/12/2023	 JEUDI 21/12/2023	 VENDREDI 22/12/2023
Entrées	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Menu Anti-gaspi
	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	Salade du chef	
	 Carottes	Maïs	Endives	Chou-fleur	
	*	*	*	*	
Protéine	 Emincé de porc au curry	Gnocchi à la tomate et fromage râpé	 Volaille farcie	Couscous végétarien aux pois chiches	
Légume	Petits pois	Salade verte	Jardinière de légumes	Légumes couscous	
Féculent	Pâtes complètes	*	Pommes de terre rôties 	Semoule	
Desserts	*	Brochette de fruits frais au chocolat	Bûche pâtissière chocolat-marron	*	
	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	

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

