

C 3 / S 27

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

		LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pois chiches à la tomate <i>Kichererbsen mit Tomaten</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>	Galette de pommes de terre et lentilles corail <i>Kartoffelpuffer mit roten Linsen</i>
	Légume	Courgettes <i>Zucchini</i>	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	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Scampis sauce tomate à l'ail <i>Scampi in Knoblauch- Tomatensauce</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>	Galette de pommes de terre et lentilles corail <i>Kartoffelpuffer mit roten Linsen</i>
	Légume	Courgettes <i>Zucchini</i>	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	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>

C 3 / S 28

Semaine du 6 juillet au 10 juillet 2026

		LUNDI 06/07/2026	MARDI 07/07/2026	MERCREDI 08/07/2026	JEUDI 09/07/2026	VENDREDI 10/07/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette aux fines herbes <i>Omelett mit feinen Kräutern</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Nuggets de seitan au four <i>Gebackene Seitan-Nuggets</i>	Tofu aux olives <i>Tofu mit Oliven</i>	
	Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	
Menu s/viande	Protéine	Omelette aux fines herbes <i>Omelett mit feinen Kräutern</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four <i>Panierter Fisch</i>	Tofu aux olives <i>Tofu mit Oliven</i>	
	Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	

C 3 / S 29

Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

		LUNDI 13/07/2026	MARDI 14/07/2026	MERCREDI 15/07/2026	JEUDI 16/07/2026	VENDREDI 17/07/2026
Menu végétarien	Protéine	Dés de tofu à la sauge <i>Tofuwürfel mit Salbei</i>	Hamburger végétarien <i>Vegetarischer Burger</i>		Cake aux légumes <i>Gemüsekuchen</i>	Tarte à la tomate et herbes de Provence <i>Tomatentarte mit Kräutern der Provence</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) <i>(Burgerbrötchen, Kidneybohnen-Burger, rohes Gemüse, käse)</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade de concombres <i>Gurken</i>
	Féculent	Polenta <i>Polenta</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>		* -	* -
Menu s/viande	Protéine	Dés de tofu à la sauge <i>Tofuwürfel mit Salbei</i>	Hamburger végétarien <i>Vegetarischer Burger</i>		Terrine de poisson sauce ketchup maison <i>Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce</i>	Tarte à la tomate et herbes de Provence <i>Tomatentarte mit Kräutern der Provence</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) <i>(Burgerbrötchen, Kidneybohnen-Burger, rohes Gemüse, käse)</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade de concombres <i>Gurken</i>
	Féculent	Polenta <i>Polenta</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>		Salade de pommes de terre <i>Kartoffelsalat</i>	* -

C 3 / S 30

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

		LUNDI 20/07/2026	MARDI 21/07/2026	MERCREDI 22/07/2026	JEUDI 23/07/2026	VENDREDI 24/07/2026
Menu végétarien	Protéine	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Waterzooi aux haricots blancs <i>Waterzooi mit weißen Bohnen</i>	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza</i>	Salade de melon et feta <i>Melonen-Feta-Salat</i>	Steak de lentilles <i>Linsensteak</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbesen und Karotten</i>	* -	* -	* -	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>	* -	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>
Menu s/viande	Protéine	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Waterzooi aux haricots blancs <i>Waterzooi mit weißen Bohnen</i>	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza</i>	Salade de melon et feta <i>Melonen-Feta-Salat</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbesen und Karotten</i>	* -	* -	* -	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>	* -	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 31

Semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

		LUNDI 27/07/2026	MARDI 28/07/2026	MERCREDI 29/07/2026	JEUDI 30/07/2026	VENDREDI 31/07/2026
Menu végétarien	Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Cordon bleu falafel, cheddar et tomates confites sauce champignons <i>Falafel-Cordon Bleu, Cheddar und Kandierte Tomaten mit Champignonsauce</i>	Tofu mariné aux herbes <i>Marinierter Tofu mit Kräutern</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Quiche aux légumes <i>Gemüse-Quiche</i>
	Légume	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</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>	Cordon bleu falafel, cheddar et tomates confites sauce champignons <i>Falafel-Cordon Bleu, Cheddar und Kandierte Tomaten mit Champignonsauce</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Quiche aux légumes <i>Gemüse-Quiche</i>
	Légume	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pommes rôties au four <i>Ofenkartoffeln</i>	*

C 3 / S 32

Semaine du 3 août au 7 août 2026

		LUNDI 03/08/2026	MARDI 04/08/2026	MERCREDI 05/08/2026	JEUDI 06/08/2026	VENDREDI 07/08/2026
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>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(pommes de terre, haricots verts, laitue, poivrons, tomate, dés de fromage, œufs durs, olives) <i>(Kartoffeln, 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	Grains de blé <i>Weizenkörner</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-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>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	(pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) <i>(Kartoffeln, 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	Grains de blé	*	Risotto	*	Frites

	Essen	Weizenkörner	-	Risotto	-	Pommes frites
--	-------	--------------	---	---------	---	---------------



Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 33

Semaine du 10 août au 14 août 2026

		LUNDI 10/08/2026	MARDI 11/08/2026	MERCREDI 12/08/2026	JEUDI 13/08/2026	VENDREDI 14/08/2026
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>	Chili sin carne <i>Chili sin carne</i>
	Légume	*	Champignons <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, gouda, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Gouda, Ketchup)</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>
	Féculent	Taboulé <i>Taboulé</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</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>	Chili sin carne <i>Chili sin carne</i>
	Légume	*	Champignons <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, gouda, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Gouda, Ketchup)</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>
	Féculent	Taboulé <i>Taboulé</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>

C 3 / S 34

Semaine du 17 août au 21 août 2026

		LUNDI 17/08/2026	MARDI 18/08/2026	MERCREDI 19/08/2026	JEUDI 20/08/2026	VENDREDI 21/08/2026
Menu végétarien	Protéine	Saucisse végétarienne de tofu BIO <i>Vegetarische Bio-Tofu-Wurst</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelte Seitan mit Karottencoulis</i>	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé <i>Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse</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>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	*
	Féculent	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>	*	*
Menu s/viande	Protéine	Saucisse végétarienne de tofu BIO <i>Vegetarische Bio-Tofu-Wurst</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelte Seitan mit Karottencoulis</i>	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé <i>Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse</i>	Paëlla au poisson <i>Paella mit Fisch</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	*
	Féculent	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>	*	*

C 3 / S 35

Semaine du 24 août au 28 août 2026

		LUNDI 24/08/2026	MARDI 25/08/2026	MERCREDI 26/08/2026	JEUDI 27/08/2026	VENDREDI 28/08/2026
Menu végétarien	Protéine		Tomate mozzarella Tomaten-Mozzarella	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		Falafels sauce fromage blanc Falafel mit Quarksauce
	Légume		* -	Petits pois Grüne Erbsen		Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
	Féculent		Salade de pâtes Nudelsalat	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis
Menu s/viande	Protéine		Pêches et tomates au thon Mit Thunfisch gefüllte Pfirsiche und Tomaten	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		Falafels sauce fromage blanc Falafel mit Quarksauce
	Légume		* -	Petits pois Grüne Erbsen		Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
	Féculent		Salade de pâtes Nudelsalat	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis

C 3 / S 36

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

		LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette aux fines herbes Omelett mit feinen Kräutern	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Nuggets de seitan au four Gebackene Seitan-Nuggets	Tofu aux olives Tofu mit Oliven	Petits farcis au quinoa et pignons de pin, sauce tomate Klein gefüllt mit Quinoa und Pinienkernen, Tomatensauce
	Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	* -
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	Spätzle Spätzle	* -
Menu s/viande	Protéine	Omelette aux fines herbes Omelett mit feinen Kräutern	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Panierter Fisch	Tofu aux olives Tofu mit Oliven	Petits farcis au quinoa et pignons de pin, sauce tomate Klein gefüllt mit Quinoa und Pinienkernen, Tomatensauce
	Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	* -
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	Spätzle Spätzle	* -

C 3 / S 37

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

		LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	VENDREDI 11/09/2026
Menu végétarien	Protéine	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	Halloumi au paprika <i>Paprika Halloumi</i>	Dés de tofu à la sauge <i>Tofuwürfel mit Salbei</i>	Cake aux légumes <i>Gemüsekuchen</i>	Tarte à la tomate et herbes de Provence <i>Tomatentarte mit Kräutern der Provence</i>
	Légume	*	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade de concombres <i>Gurken</i>
	Féculent	Patate douce <i>Süßkartoffel</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	*	*
Menu s/viande	Protéine	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	Halloumi au paprika <i>Paprika Halloumi</i>	Dés de tofu à la sauge <i>Tofuwürfel mit Salbei</i>	Terrine de poisson sauce ketchup maison <i>Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce</i>	Tarte à la tomate et herbes de Provence <i>Tomatentarte mit Kräutern der Provence</i>
	Légume	*	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade de concombres <i>Gurken</i>
	Féculent	Patate douce <i>Süßkartoffel</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Salade de pommes de terre <i>Kartoffelsalat</i>	*

C 3 / S 38

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

		LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
Menu végétarien	Protéine	Chakchouka <i>Chakchouka</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella- Baguette-Pizza</i>	Pancakes aux flocons d'avoine, courgettes et parmesan <i>Haferflocken-Pfannkuchen mit Zucchini und Parmesan</i>	Steak de lentilles <i>Linsensteak</i>
	Légume	*	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	*	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*	*	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>
Menu s/viande	Protéine	Chakchouka <i>Chakchouka</i>	Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage râpé <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und geriebenem Käse</i>	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella <i>Tomaten-Pesto-Mozzarella- Baguette-Pizza</i>	Pancakes aux flocons d'avoine, courgettes et parmesan <i>Haferflocken-Pfannkuchen mit Zucchini und Parmesan</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
	Légume	*	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	*	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*	*	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 39

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

		LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Menu végétarien	Protéine	Galette de légumes <i>Gemüse-Galette</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Tofu mariné aux herbes <i>Marinierter Tofu mit Kräutern</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	
	Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	(wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) <i>(Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
	Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Semoule <i>Couscous</i>	
Menu s/viande	Protéine	Galette de légumes <i>Gemüse-Galette</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</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	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	(wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) <i>(Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	
	Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Semoule <i>Couscous</i>	

 Menu 100% Bio
code LU-BIO-04

 Menu Anti-gaspi

 Menu Kids