

C 1 / S 2

Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025

	LUNDI 06/01/2025	MARDI 07/01/2025	MERCREDI Epiphanie 08/01/2025	JEUDI 09/01/2025	VENDREDI 10/01/2025	
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	Salade de haricots rouges et maïs Salat mit roten Bohnen und Mais	Brocolis Brokkoli	Betteraves Rote Bete		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	Potage du jour Tages Suppe	* -	Potage du jour Tages Suppe		* -
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	 Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	 Porc aux oignons Schweinefleisch mit Zwiebeln	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Champignons Champignons	 Carottes Möhren	Haricots verts Grüne Bohnen	
Féculent	* -	 Pommes sautées Bratkartoffeln	(parmesan) (Parmesan)	Pâtes Nudeln	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Galette des Reines et des Rois Kuchen der Königinnen und Könige	* -	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine	
	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



C 1 / S 3

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

	LUNDI 13/01/2025	MARDI 14/01/2025	MERCREDI 15/01/2025	JEUDI 16/01/2025	VENDREDI 17/01/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	Colombo de porc Schweinefleisch Colombo
Légume	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	Carottes Möhren
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz blanc Weißer Reis
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mousse au chocolat maison Hausgemachte Schokoladenmousse 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 1 / S 4

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025

	LUNDI 20/01/2025	MARDI 21/01/2025	MERCREDI Menu autrichien 22/01/2025	JEUDI 23/01/2025	VENDREDI 24/01/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * - Frittatensuppe Frittatensuppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pois chiches et feta Kichererbsen und Feta * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Pissaladière Pissaladière	 Escalope viennoise Wiener Schnitzel	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Chou frisé Grünkohl	Crudités Rohes Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Semoule Couscous	* -	 Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -	 Frites Pommes frites
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte linz Tarte Linz Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la cassonade  Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller 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 1 / S 5

Semaine du 27 janvier au 31 janvier 2025

	LUNDI 27/01/2025	MARDI 28/01/2025	MERCREDI 29/01/2025	JEUDI 30/01/2025	VENDREDI 31/01/2025
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	 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 Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine		 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stellen Sie Ihren Burger zusammen (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Brick de saumon Lachsziegel	
Légume		Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Butternut sauté Sautierter Butternusskürbis	
Féculent		 Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kartoffelpüree in Olivenöl	* -	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la crème de marrons  Hüttenkäse mit Kastaniencreme 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 1 / S 6

Semaine du 3 février au 7 février 2025

	LUNDI 03/02/2025	MARDI 04/02/2025	MERCREDI Chandeleur 05/02/2025	JEUDI 06/02/2025	 VENDREDI 07/02/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	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 Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Tartiflette Tartiflette	Poulet au jus Hühnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Poisson au four Gebackenes Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis en tempura Brokkoli-Tempura
Féculent	* -	Boulgour Bulgur	Quinoa Quinoa	* -	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crêpes Pfannkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt 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 1 / S 7

Semaine du 10 février au 14 février 2025

	LUNDI 10/02/2025	MARDI Menu Estonien 11/02/2025	MERCREDI 12/02/2025	JEUDI 13/02/2025	 VENDREDI 14/02/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de betteraves aux pommes Rote BeteSalat mit Kartoffeln * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Légume	Champignons Champignons	Choucroute Sauerkraut	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree
Féculent	Riz Reis	Pommes de terre et crème aigre Kartoffeln und Sauerrahm	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Vastlakuklid (brioche fourrée à la pâte d'amande et à la crème) Vastlakuklid (Brioche gefüllt mit Mandelpaste und Sahne) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la pomme et caramel Hüttenkäse mit Apfel und Karamell Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais et chocolat Frisches Obst und Schokolade 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 Carnaval



Semaine du 17 février au 21 février 2025

C 1 / S 8

	LUNDI 17/02/2025	MARDI 18/02/2025	MERCREDI 19/02/2025	JEUDI 20/02/2025	VENDREDI 21/02/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier		Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	Roulade de bœuf sauce tomate Rinderroulade mit Tomatensauce
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott		Chou de Bruxelles Rosenkohl	Fondue de poireaux Lauchfondue
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -		Spätzle Spätzle	Riz Reis
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pudding à la vanille Vanillepudding 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 1 / S 9

Semaine du 24 février au 28 février 2025

	 LUNDI 24/02/2025	 MARDI 25/02/2025	MERCREDI 26/02/2025	JEUDI 27/02/2025	VENREDI 28/02/2025
Entrées	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 et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Sauté de porc au lait de coco Schweinepfanne mit Kokosmilch	Bouchée de poisson Fisch Bouchée	
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Champignons Champignons	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	* -	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	Riz basmati Basmatireis	
Desserts	* -	Fromage blanc à la confiture de fraises  Quark mit Erdbeermarmelade	* -	Pomme au four Bratapfel	
	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 1 / S 10

Semaine du 3 mars au 7 mars 2025

	LUNDI 03/03/2025	MARDI Mardi Gras 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	 Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	 Carottes Möhren	Fondue de poireaux Lauchfondue	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, Sauerkraut, Ketchup, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Pâtes Nudeln	(parmesan) (Parmesan)	* -	Pâtes Nudeln
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Banane et mangue rôties Geröstete Banane und Mango Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) 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 1 / S 11

Semaine du 10 mars au 14 mars 2025

	LUNDI 10/03/2025	MARDI 11/03/2025	MERCREDI 12/03/2025	JEUDI 13/03/2025	VENDREDI 14/03/2025
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 rouge Rotkohl	Endives Endivie	Maïs Mais	Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse	*
	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*	-
Protéine	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	Colombo de porc Schweinefleisch Colombo
Légume	Légumes couscous (carottes, potiron, panais, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Kürbis, Pastinaken, Kichererbsen)	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	Carottes Möhren
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz blanc Weißer Reis
Desserts	*	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	Semoule au lait
	-	Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)	-	Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Milchgriß
	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 1 / S 12

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

	 LUNDI 17/03/2025	MARDI 18/03/2025	 MERCREDI 19/03/2025	 JEUDI 20/03/2025	 VENDREDI Menu indonésien 21/03/2025
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißkohl</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Asperges <i>Spargel</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> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	Pâtes à la crème de champignon <i>Pasta mit Pilzcremesuppe</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	 Jeune bovin au citron <i>Jungbulle mit Zitrone</i>		 Poulet sauce satay <i>Hähnchen-Satay-Sauce</i>
Légume	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>		Gado gado (salade d'ananas et concombre sauce cacahuète) <i>Gado gado (Ananas-Gurken-Salat mit Erdnussauce)</i>
Féculent	* -	* -	Purée de pomme de terre  <i>Kartoffelbrei</i>		Riz <i>Reis</i>
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt à la cassonade <i>Brauner Zuckerjoghurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Bubur Sumsum (pudding de coco) <i>Bubur Sumsum (Kokospudding)</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 1 / S 13

Semaine du 24 mars au 28 mars 2025

	LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	 VENDREDI 28/03/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stellen Sie Ihren Burger zusammen	Brick de saumon Lachsziegel	
Légume	Petits pois à la tomate Grüne Erbsen mit Tomate	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Asperges Spargel	
Féculent	Semoule Couscous	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  Kartoffelpüree in Olivenöl	* -	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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la crème de marrons  Hüttenkäse mit Kastaniencreme Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bretzel  Bretzel 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

