

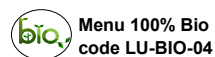
C 2 / S 14

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	LUNDI 31/03/2025	MARDI 01/04/2025	MERCREDI 02/04/2025	JEUDI Menu Indien 03/04/2025	VENREDI 04/04/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave 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 Salade de chou-fleur Blumenkohl-Salat Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Dhal de lentilles et pain naan fait maison Linsen-Dhal und hausgemachtes Naan-Brot	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	 Riz basmati Basmatireis	Fondue de poireaux Lauchfondue
<b>Féculent</b>	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Boulgour Bulgur	Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln		Pommes rôties au four Ofenkartoffeln
<b>Desserts</b>	* -	Crème caramel faite maison Hausgemachte Karamellcreme	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	Kesari (gâteau de semoule parfumé à la cardamome) Kesari (Indischer Griespudding mit Kardamon)	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-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, 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 Pâques



Semaine du 7 avril au 11 avril 2025

C 2 / S 15

	<b>LUNDI</b> 07/04/2025	<b>MARDI</b> 08/04/2025	<b>MERCREDI</b> 09/04/2025	<b>JEUDI</b> 10/04/2025	<b>VENREDI</b> 11/04/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> <i>Blumenkohl</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * -
<b>Protéine</b>	 Porc au curry <i>Schweinefleisch mit Currysauce</i>	Tagliatelles aux scampis et brocolis <i>Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli</i>	Curry de pois chiches à la coriandre <i>Kichererbsen-Curry mit Koriander</i>	Dinde sauce crème <i>Truthahn mit Sahnesauce</i>	Burritos végétariens <i>Vegetarische Burritos</i>
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	* -	Courgettes <i>Zucchini</i>	Epinards <i>Spinat</i>	* -
<b>Féculent</b>	Semoule <i>Couscous</i>	* -	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Gâteau marbré fait maison  <i>Hausgemachter Marmorkuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe  <i>Quark mit Apfel-Rhabarber kompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, 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












## Vacances de Pâques

Semaine du 14 avril au 18 avril 2025

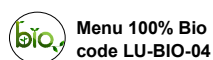
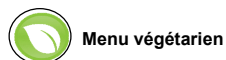


C 2 / S 16

	LUNDI 14/04/2025	MARDI 15/04/2025	MERCREDI 16/04/2025	JEUDI 17/04/2025	VENREDI Menu de Pâques 18/04/2025
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	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>	
	Poivrons <i>Paprikas</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Asperges <i>Spargel</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Velouté d'asperges et croûtons à l'ail <i>Spargelsuppe und Knoblauchcroûtons</i>
	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	
Protéine	 Pilons de poulet rôtis <i>Gebratene Hähnchenkeulen</i>	Gratin de légumes à la béchamel <i>Gemüsegratin mit Béchamelsauce</i>	Poisson pané au four <i>Panierter Fisch</i>	 Veau sauce aux olives <i>Kalbfleisch mit Olivensauce</i>	 Bœuf braisé au miel <i>Geschmortes Rindfleisch mit Honig</i>
Légume	Chou romanesco <i>Romanesco-Kohl</i>	*	Piperade <i>Piperade</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Légumes grillés <i>Gegrilltes Gemüse</i>
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	 Pâtes <i>Nudeln</i>
Desserts	Assortiment de fromages <i>Käse Sortiment</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	*	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</i>	Tarte au chocolat <i>Schokoladen-Tarte</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>






Les bananes, le riz, 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



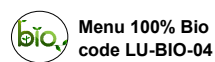
C 2 / S 17

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	LUNDI 21/04/2025	MARDI 22/04/2025 <i>Journée de la Terre</i>	MERCREDI 23/04/2025	JEUDI 24/04/2025	VENDREDI 25/04/2025
Entrées		Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
Protéine		Pâtes sauce au pesto <i>Nudeln mit Pestosauce</i>		Parmentier de poisson <i>Fisch-Parmentier</i>	
Légume		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent		* -		*-	
Desserts		 Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Banana bread aux pépites de chocolat fait maison <i>Hausgemachtes Bananenbrot mit Schokoladenstückchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>






Les bananes, le riz, 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 2 / S 18

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	LUNDI 28/04/2025	MARDI 29/04/2025	MERCREDI 30/04/2025	JEUDI 01/05/2025	VENDREDI 02/05/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -		Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	 Bœuf aux champignons Rindfleisch mit Champignons	 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse		Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Epinards Spinat	Crudités Rohes Gemüse		Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	 Gratin dauphinois Kartoffel gratin	Riz complet Vollkornreis	* -		Nouilles Nudeln
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt au granola fait maison Hausgemachter Müsli-Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Mousse au chocolat faite maison Hausgemachte Schokoladenmousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, 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 2 / S 19

Semaine du 5 mai au 9 mai 2025

	LUNDI 05/05/2025	MARDI 06/05/2025	MERCREDI Menu islandais 07/05/2025	JEUDI 08/05/2025	VENDREDI 09/05/2025
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</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>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	
	Maïs <i>Maïs</i>	Asperges <i>Spargel</i>	Olives et féta <i>Oliven feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	
	* -	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	* -	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	
Protéine	Couscous au poulet <i>Hähnchen-Couscous</i>	Omelette à la tomate <i>Tomaten-Omelette</i>	FisKeboller (boulette de poisson) <i>FisKeboller (Fischbällchen)</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	
Légume	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	* -	
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Quark mit Fruchtkompott</i>	* -	Kleinur  <i>Kleinur</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	

Les bananes, le riz, 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

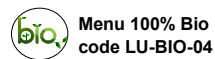
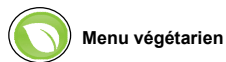
C 2 / S 20

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

	 <b>LUNDI</b> 12/05/2025	 <b>MARDI</b> 13/05/2025	<b>MERCREDI</b> 14/05/2025	<b>JEUDI</b> 15/05/2025	<b> VENDREDI</b> 16/05/2025
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Radis</b> Radieschen * -	<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>Tomates</b> Tomaten * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou rouge</b> Rotkohl <b>Potage du jour</b> Tages Suppe * -	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	<b>Ragoût de légumes au seitan</b> Gemüse Eintopf mit Seitan		 <b>Veau au citron</b> Kalbfleisch mit Zitrone	 <b>Pâtes sauce bolognaise</b> Nudeln mit Bolognesesauce	<b>Bouchée à la reine</b> Bouchée à la reine
<b>Légume</b>	<b>Laitue</b> Salat		<b>Epinards</b> Spinat	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Petits pois</b> Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis		 <b>Pommes de terre boulangères</b> Bäckerkartoffeln	* -	 <b>Frites</b> Pommes frites
<b>Desserts</b>	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Brauner Zuckerjoghurt <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Riz au lait fait maison</b> Hausgemachter Milchreis <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb










Les bananes, le riz, 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 2 / S 21

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	 <b>LUNDI</b> 19/05/2025	<b>MARDI</b> 20/05/2025	 <b>MERCREDI</b> 21/05/2025	<b>JEUDI</b> 22/05/2025	 <b> VENDREDI</b> 23/05/2025
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Tomates</b> Tomaten * -	<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>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	 <b>Bœuf sauce au thym</b> Rindfleisch mit Thymiansauce	 <b>Porc laqué</b> Peking-Schweinefleisch	<b>"Compose ton wrap"</b> "Stellen Sie sich Ihren Wrap zusammen"	<b>Saumon grillé</b> Gegrilltes Lachs	
<b>Légume</b>	<b>Poivrons</b> Paprikas	<b>Champignons de Paris</b> Champignons	<b>(wrap, falafels, crudités, fromage frais)</b> (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	<b>Courgettes</b> Zucchini	
<b>Féculent</b>	<b>Semoule</b> Couscous	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	* -	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Fromage blanc au miel</b> Quark mit Honig <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Tarte aux fraises maison</b> Hausgemachter Erdbeerkuchen <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	

Les bananes, le riz, 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




## Vacances de la Pentecôte

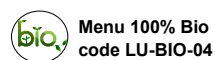
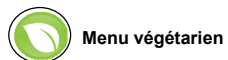
C 2 / S 22

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

	LUNDI 26/05/2025	MARDI 27/05/2025	MERCREDI 28/05/2025	JEUDI 29/05/2025	VENDREDI 30/05/2025
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Betterave</b> Rote Bete <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Mais * -		<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	 <b>Grillwurst sauce moutarde</b> Grillwurst mit Senfsauce	 <b>Poulet grillé</b> Gegrilltes Hähnchen	<b>Poisson sauce à l'aneth</b> Fisch mit Dillsauce		 <b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce
<b>Légume</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Fondue de poireaux</b> Lauchfondue		<b>Choux de Bruxelles</b> Rosenkohl
<b>Féculent</b>	 <b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelbrei	<b>Boullgour</b> Bulgur	<b>Riz</b> Reis		 <b>Pâtes tricolores</b> Dreifarbige Nudeln
<b>Desserts</b>	<b>Plateau de fruits découpés</b> Geschnittener Obstteller  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* -  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Pudding praliné fait maison</b> Hausgemachter Pralinenpudding  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb		 <b>Yaourt stracciatella fait maison</b> Hausgemachter Stracciatella-Joghurt  <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb










Les bananes, le riz, 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 2 / S 23

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

	<b>LUNDI</b> 02/06/2025	<b>MARDI</b> 03/06/2025	 <b>MERCREDI</b> 04/06/2025	<b>JEUDI</b> 05/06/2025	 <b> VENDREDI</b> 06/06/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten Potage du jour Tages Suppe	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis et brocolis Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli	 Omelette nature Naturomelett	Dinde sauce crème Truthahn mit Sahnesauce	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Légumes grillés Gegrilltes Gemüse	
<b>Féculent</b>	Riz Reis	* -	 Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Grains de blé Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe Quark mit Apfel-Rhabarber kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Gâteau marbré fait maison Hausgemachter Marmorkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, 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

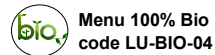
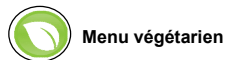
C 2 / S 24

Semaine du 9 juin au 13 juin 2025

	LUNDI 09/06/2025	MARDI 10/06/2025	MERCREDI 11/06/2025	JEUDI Menu canadien 12/06/2025	VENDREDI 13/06/2025
Entrées		Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel 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 Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine		Pâtes au pesto rouge et pignons de pin Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen	Poisson pané au four Paniertier Fisch	Jambon braisé au sirop d'érable Geschmorter Schinken mit Ahornsirup	Boulettes de bœuf à la liégeoise Rindfleischbällchen nach Lütticher Art
Légume		Salade verte Grüner Salat	Haricots mange tout Bohnen	Carottes Möhren	Tomate provençale Provenzalische Tomate
Féculent		* -	Riz Reis	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Spätzle Spätzle
Desserts		Smoothie de fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Obst-Smoothie der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la vanille fait maison Hausgemachter Vanillejoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownies aux cranberries fait maison Hausgemachte Cranberry-Brownies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mousse framboise faite maison Hausgemachtes Himbeermousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb








Les bananes, le riz, 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



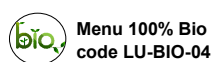
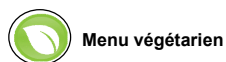
C 2 / S 25

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

	 <b>LUNDI</b> 16/06/2025	<b>MARDI</b> 17/06/2025	<b>MERCREDI</b> 18/06/2025	<b>JEUDI</b> 19/06/2025	 <b> VENDREDI</b> Menu luxembourgeois 20/06/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Bouillon et pâtes ABC</b> Brühe und Nudeln ABC
<b>Protéine</b>	Chili de quorn à la coriandre Quorn Chili mit Koriander	 Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	 Escalope de porc aux corn flakes Schweinekotelett mit Cornflakes	 Parmentier de thon Thunfisch-Parmentier	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier
<b>Légume</b>	Courgettes Zucchini	Flan de légumes Gemüse-Flan	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Compote de pomme Apfel Kompott
<b>Féculent</b>	Riz basmati Basmatireis	 Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	* -	* -
<b>Desserts</b>	 Fromage blanc nature à la confiture de fruits rouges Quark mit roter Fruchtconfiture Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken 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	Biscuits fête de Luxembourg Luxemburger Party-Cookies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb






Les bananes, le riz, 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 2 / S 26

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

	LUNDI 23/06/2025	MARDI 24/06/2025	MERCREDI 25/06/2025	JEUDI 26/06/2025	VENREDI 27/06/2025
Entrées		Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	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		 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Hot dog Hot dog	
Légume		Aubergines Aubergine	Crudités Rohes Gemüse	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf	
Féculent		Riz complet Vollkornreis	* -	* -	
Desserts		 Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Glace Eis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, 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