













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	VENDREDI 04/04/2025
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	Betterave Rote Bete	Maïs Mais	Salade de chou-fleur Blumenkohl-Salat	Potage du jour Tages Suppe
	Potage du jour Tages Suppe	*	*	*	
Protéine	 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
	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl		Fondue de poireaux Lauchfondue
Légume					
Féculent	 Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Boulgour Bulgur	 Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln	 Riz basmati Basmatireis	 Pommes rôties au four Ofenkartoffeln
Desserts	*	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, 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



Vacances de Pâques



Semaine du 7 avril au 11 avril 2025

C 2 / S 15

	LUNDI 07/04/2025	MARDI 08/04/2025	MERCREDI 09/04/2025	JEUDI 10/04/2025	 VENDREDI 11/04/2025
Entrées	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	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis et brocolis Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli		Poulet sauce crème Hähnchen mit Sahnesauce	Burritos végétarien Vegetarische Burritos
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -		Epinards Spinat	* -
Féculent	Semoule Couscous	* -		Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott 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



Vacances de Pâques

Semaine du 14 avril au 18 avril 2025

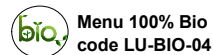


C 2 / S 16

	LUNDI 14/04/2025	MARDI 15/04/2025	MERCREDI 16/04/2025	JEUDI Menu de Pâques 17/04/2025	VENDREDI 18/04/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas *	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 Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten Schnitzel de jeune bovin Jungrinderschnitzel	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat *
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Galette de légumes Gemüse-Galette	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Schnitzel de jeune bovin Jungrinderschnitzel	Boulettes de bœuf à la liégeoise Rindfleischbällchen nach Lütticher Art
Légume	Chou romanesco Romanesco-Kohl	*	Piperade Piperade	Carottes Möhren	Tomate provençale Provenzalische Tomate
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz Reis	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Spätzle Spätzle	Potatoes au four Potatoes
Desserts	Assortiment de fromages Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	*	Nid de Pâques Osternest Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller 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



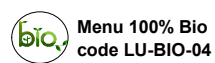
C 2 / S 17

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> Chou blanc <i>Weißkohl</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	Happy Easter!	Pâtes sauce au pesto <i>Nudeln mit Pestosauce</i>	Porc sauce brune <i>Schwein mit brauner Sauce</i>	Filet de poisson et quartier de citron <i>Fischfilet und Zitronenspalte</i>	
Légume		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent		* -	Polenta <i>Polenta</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelbrei</i>	
Desserts		 Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine <i>Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken</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, 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 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
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Coleslaw <i>Krautsalat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou-fleur <i>Blumenkohl</i> * -		Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	Bœuf aux champignons <i>Rindfleisch mit Champignons</i>	Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
Légume	Petits pois et carottes <i>Erbesen und Karotten</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Duo de quinoa et boulgour <i>Duo aus Quinoa und Bulgur</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt au granola fait maison <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>		Mousse au chocolat faite maison <i>Hausgemachte Schokoladenmousse</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



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 Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	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 Olives et féta Oliven feta Íslensk Kjötsúpa Íslensk Kjötsúpa	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	
Protéine	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette nature Naturomelett	FisKeboller (boulette de poisson) FisKeboller (Fischbällchen)	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	
Légume	Légumes couscous Gemüse Couscous	Haricots verts à la tomate Grüne Bohnen mit Tomate	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes Nudeln	Pommes de terre Kartoffeln	* -	
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Kleinur Kleinur 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	

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 2 / S 20

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

	 LUNDI 12/05/2025	 MARDI 13/05/2025	MERCREDI 14/05/2025	JEUDI 15/05/2025	 VENDREDI 16/05/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce salsa Gemüse-Patties mit roten Bohnen und Salsa-Sauce		 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat		 Epinards Spinat	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Boulgour Bulgur		 Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	* -	 Frites Pommes frites
Desserts	Yaourt à la cassonade  Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Flan vanille nappé de caramel Vanille-Flan mit Karamell überbacken 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	* - 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 2 / S 21

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	 LUNDI 19/05/2025	MARDI 20/05/2025	 MERCREDI 21/05/2025	JEUDI 22/05/2025	 VENDREDI 23/05/2025
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  Carottes Möhren * -	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 Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Porc laqué Peking-Schweinefleisch	"Compose ton wrap" "Stellen Sie sich Ihren Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	Poivrons Paprikas	Champignons de Paris Champignons	Grains de blé Weizenkörner		
Féculent	Semoule Couscous	Riz basmati Basmatireis	Tarte aux fraises maison Hausgemachter Erdbeerkuchen		
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc au miel Quark mit Honig 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	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

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
Entrées	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 * -		Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Grillwurst sauce moutarde Grillwurst mit Senfsauce	 Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson sauce à l'aneth Fisch mit Dillsauce		 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Fondue de poireaux Lauchfondue		Choux de Bruxelles Rosenkohl
Féculent	 Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Boulgour Bulgur	Riz Reis		 Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Pudding praliné fait maison Hausgemachter Pralinenpudding 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 2 / S 23

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

	LUNDI 02/06/2025	MARDI 03/06/2025	MERCREDI 04/06/2025	JEUDI 05/06/2025	 VENDREDI 06/06/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	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
Protéine	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis et brocolis Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli	 Poulet sauce crème Hähnchen mit Sahnesauce	 Omelette nature Naturomelett	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Epinards Spinat	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	Riz Reis	* -	Grains de blé Weizenkörner	 Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	
Desserts	* - 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, 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

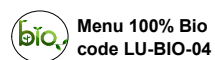
C 2 / S 24

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 <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Asperges <i>Spargel</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Radis <i>Radieschen</i> Soupe aux pois <i>Erbsensuppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine		Pâtes au pesto rouge <i>Nudeln mit rotem Pesto</i>	Poisson pané au four <i>Panierter Fisch</i>	Jambon braisé au sirop d'érable <i>Geschmorter Schinken mit Ahornsirup</i>	Boulettes de bœuf à la liégeoise <i>Rindfleischbällchen nach Lütticher Art</i>
Légume		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots mange tout <i>Bohnen</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Tomate provençale <i>Provenzalische Tomate</i>
Féculent		* -	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>
Desserts		Smoothie de fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Obst-Smoothie der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt à la vanille fait maison <i>Hausgemachter Vanillejoghurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Brownies aux cranberries fait maison <i>Hausgemachte Cranberry-Brownies</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Mousse framboise faite maison <i>Hausgemachtes Himbeermousse</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 2 / S 25

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

	 LUNDI 16/06/2025	MARDI 17/06/2025	MERCREDI 18/06/2025	JEUDI 19/06/2025	 VENDREDI Menu luxembourgeois 20/06/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat * -
Protéine	Falafels au curry Curry-Falafel	 Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	Pâtes sauce tomate et thon Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch	 Quiche aux asperges et fromage frais Spargel-Frischkäse-Quiche	Kniddelen mat speck Kniddelen mat speck
Légume	Courgettes Zucchini	Flan de légumes Gemüse-Flan	Salade verte Grüner Salat	 Carottes râpées Gerieben Karotten	Compote de pomme Apfel Kompott
Féculent	Riz basmati Basmatireis	 Purée de pomme de terre Kartoffelbrei	* -	* -	* -
Desserts	 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	Smoothie à la fraise fait maison Selbstgemachter Erdbeer-Smoothie Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Gâteau petit beurre Kekskuchen mit Butter Keksen 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 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	VENDREDI 27/06/2025
Entrées		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>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
		Coleslaw <i>Krautsalat</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	
		Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	
Protéine		 Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Hot dog <i>Hot dog</i>	
Légume		Aubergines <i>Aubergine</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) <i>Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf</i>	
Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*	*	
			-	-	
Desserts		Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	 Glace <i>Eis</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</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, 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

