



Le sucre en pause



C 4 / S 40

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

	LUNDI 29/09/2025	MARDI 30/09/2025	MERCREDI 01/10/2025	JEUDI 02/10/2025	VENREDI 03/10/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	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 Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl * -	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	Poulet rôti Brathähnchen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four Paniertter Fisch	Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	Steak haché sauce brune Hacksteak mit brauner Sauce
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	Buffet de crudités Salatbuffet
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Pâtes complètes sauce tomate Vollkornnudeln mit mit Tomatensauce	Riz Reis	Spätzle Spätzle	Pommes grenaille Neue Kartoffeln
Desserts	* - 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 nature et coulis de framboises (sans sucre ajouté) Naturjoghurt und Himbeer Coulis (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau chocolat-banane (sans sucre ajouté) Schokoladen-Bananen-Kuchen (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 41

Semaine du 6 octobre au 10 octobre 2025

	 LUNDI 06/10/2025	 MARDI 07/10/2025	MERCREDI 08/10/2025	JEUDI 09/10/2025	 VENDREDI Menu américain 10/10/2025 
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> Maïs <i>Maïs</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carotte <i>Weißkohl und Karotte</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> Corn chowder <i>Corn chowder (Amerikanischer Mais- Eintopf)</i>
Protéine	Chili végétarien aux haricots rouges <i>Vegetarisches Chili mit roten Bohnen</i>	Bœuf au paprika  <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Porc sauce moutarde douce <i>Schweinefleisch mit süßer Senfsauce</i> 	Poisson blanc grillé et quartier de citron <i>Gegrillter Fisch und Zitronenspalte</i>	Mac and cheese <i>Mac and cheese (Maccaroni mit Käse)</i>
Légume	* -	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Mesclun <i>Mesclun</i>
Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pâtes  <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc à la vanille  <i>Vanille Quark</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Poire pochée aux 4 épices <i>Pochierte Birne mit 4 Gewürzen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Pumkin pie <i>Pumkin pie (Kürbiskuchen)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 42

Semaine du 13 octobre au 17 octobre 2025

	LUNDI 13/10/2025	MARDI 14/10/2025	 MERCREDI 15/10/2025	 JEUDI 16/10/2025	 VENDREDI 17/10/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux oignons  Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet tikka massala  Hühnchen-Tikka-Masala	Galettes de pommes de terre sauce au fromage blanc et fines herbes Kartoffelpuffer mit Kräuter-Quark 		Poisson grillé Gegrillter Fisch
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Courgettes Zucchini	Brocolis Brokkoli		Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Quinoa Quinoa	Riz Reis	* -		Pommes de terre au four Bratkartoffeln 
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au citron  Zitronen-Quark 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

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 43

Semaine du 20 octobre au 24 octobre 2025

	 LUNDI 20/10/2025	MARDI 21/10/2025	MERCREDI 22/10/2025	 JEUDI 23/10/2025	 VENDREDI 24/10/2025	
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		
	Concombres Gurken	Mais Mais	Céleri Sellerie	 Carottes Möhren		<i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	*		
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	 Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Omelette  Omelette		
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		
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre persillées  Petersilien-Kartoffeln		
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits  Quark mit Fruchtkompott	Banane au chocolat Schoko-Banane	*	*	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 BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 44

Semaine du 27 octobre au 31 octobre 2025

HAPPY
Halloween

	 LUNDI 27/10/2025	MARDI 28/10/2025	MERCREDI 29/10/2025	JEUDI 30/10/2025	 VENDREDI 31/10/2025
Entrées	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>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potion verte (Soupe de pois cassés) <i>grüne Zaubertrank (Erbsen Suppe)</i>
Protéine	 Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Flammenkuche au thon <i>Thunfisch Flammenküche</i>	 Jeune bovin au citron <i>Jungbulle mit Zitrone</i>	 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i>	 Poulet aux épices <i>Hähnchen mit Gewürzen</i>
Légume	Mesclun <i>Mesclun</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Galette de potiron <i>Kürbispuffer</i>
Féculent	* -	* -	Patates douces au four <i>Gebackene Süßkartoffeln</i>	* -	Couscous aux créatures cachées (Semoule aux légumes et pois chiches) <i>Couscous mit versteckten Kreaturen (Couscous mit Gemüse und Kidneybohnen)</i>
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Gâteau araignée <i>Spinnenkuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances de la Toussaint

Semaine du 3 novembre au 7 novembre 2025

C 4 / S 45

	LUNDI 03/11/2025	MARDI 04/11/2025	MERCREDI 05/11/2025	JEUDI 06/11/2025	 VENDREDI 07/11/2025
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 * -	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 Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Judd mat gaardebounen Judd mat gaardebounen	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Pâtes sauce napolitaine et fromage râpé Nudeln mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse
Légume	Champignons de Paris Champignons	* -	(wrap, falafels, crudités, sauce yaourt) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Pâtes Nudeln	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln	Riz blanc Weißer Reis	Grains de blé Weizenkörner	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Lassi à l'ananas Ananas-Lassi Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tiramisu Tiramisu Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison (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 BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 46

Semaine du 10 novembre au 14 novembre 2025

	LUNDI 10/11/2025	MARDI 11/11/2025	MERCREDI 12/11/2025	JEUDI 13/11/2025	 VENDREDI 14/11/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles-feta Linsen-Feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Poulet au jus Hühnchen au jus		Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce 	 Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse	Poisson sauce au safran Fisch mit Safran-Sauce
Légume	Carottes au miel Karotten mit Honig 		Salsifis Schwarzwurzeln	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Boulgour Bulgur		Gratin de pommes de terre  Kartoffelgratin	* -	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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 au granola fait maison Hausgemachter Müsli-Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 47

Semaine du 17 novembre au 21 novembre 2025

	LUNDI 17/11/2025	MARDI Menu marocain 18/11/2025	MERCREDI 19/11/2025	JEUDI 20/11/2025	VENDREDI 21/11/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et fêta Oliven feta Harira Harira (Marokkanischer Kichererbsen-Eintopf)	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 Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Velouté de butternut Kürbiscremesuppe
Protéine	Porc sauce brune Schwein mit brauner Sauce	Poisson au four à la marocaine avec chermoula Fisch aus dem Ofen nach marokkanischer Art mit Chermoula	Omelette au fromage Käse-Omelett	Bouchée à la reine Bouchée à la reine	Parmentier de patate douce aux lentilles et carottes Süßkartoffel-Auflauf mit Linsen und Karotten
Légume	Butternut rôti Gebratener Butternut-Kürbis	Céleri-rave Sellerie	Brocolis Brokkoli	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Pâtes Nudeln	Frites Pommes frites	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Meskouta Meskouta (Marokkanischer Orangen-Kuchen) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au sirop d'érable Quark mit Ahornsirup Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 48

Semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025

	LUNDI 24/11/2025	 MARDI 25/11/2025	MERCREDI 26/11/2025	JEUDI 27/11/2025	 VENDREDI 28/11/2025
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	
	Champignons Champignons	Betterave Rote Bete	Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl	Céleri Sellerie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	Potage du jour Tages Suppe	* -	* -	
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four Paniertes Fisch	Jeune bovin sauce aux olives Jungbülle mit Olivensauce	
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren 	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre façon potatoes sauce fromage blanc aux herbes et à l'ail Potatoes mit Kräuter-Knoblauch-Quark	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	
Desserts	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt nature et cassonade Naturjoghurt und brauner Zucker	* -	
	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 BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 49

Semaine du 1 décembre au 5 décembre 2025

	 LUNDI 01/12/2025	MARDI 02/12/2025	MERCREDI  03/12/2025	JEUDI 04/12/2025	 VENDREDI 05/12/2025 
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	Haricots verts Grüne Bohnen	Maïs Maïs	Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte 	Poireaux vinaigrette Porree mit Vinaigrette	
	Bouillon Brühe	*	Potage du jour Tages Suppe	*	
Protéine	Curry de pois chiches Kichererbsen-Curry	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika 	Quiche aux fromages Käse-Quiche	Tagliatelles sauce au thon Tagliatelle mit Thunfisch Sauce	
	Chou-fleur Blumenkohl	Potiron Kürbis	Salade verte Grüner Salat	Brocolis Brokkoli	
Légume	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln 	*	*	
Féculent	Fromage blanc à la vanille  Vanille Quark	*	Poire pochée aux 4 épices <i>Pochierte Birne mit 4 Gewürzen</i>	*	
Desserts	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 BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 50

Semaine du 8 décembre au 12 décembre 2025

	LUNDI <i>Journée du climat</i> 08/12/2025	MARDI 09/12/2025	MERCREDI 10/12/2025	JEUDI 11/12/2025	 VENDREDI 12/12/2025
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri <i>Sellerie</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	Galettes de pommes de terre sauce au fromage blanc et fines herbes <i>Kartoffelpuffer mit Kräuter-Quark</i>	 Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Spaghetti carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>
Légume	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Buffet de crudités <i>Salatbuffet</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	* -	Pain pita <i>Pitabrot</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	* -	 Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>
Desserts	* -	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	Mousse au chocolat faite maison <i>Hausgemachte Schokoladenmousse</i>	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (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>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 4 / S 51

Semaine du 15 décembre au 19 décembre 2025

	LUNDI 15/12/2025 	MARDI 16/12/2025 	MERCREDI 17/12/2025	JEUDI 18/12/2025 	 VENDREDI 19/12/2025 	
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		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Céleri Sellerie	Maïs Mais	Petits pois en salade Grüne Erbsen Salat	*		
	Potage du jour Tages Suppe	*	*	Velouté de carottes et patates douces, parfumé à l'orange et au gingembre doux Karottensuppe mit Süßkartoffel, Orange und mildem Ingwer		
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Omelette  Omelette	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Filet de poulet farci au fromage Hähnchenfilet gefüllt mit Käse 		
Légume	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)	Salade verte Grüner Salat	Haricots beurre Butterbohnen	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse		
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln 	Grains de blé Weizenkörner	Riz pilaf Reis-Pilaw		
Desserts	*	Fromage blanc et compotée de fruits 	*	Sablés de Noël à la cannelle et au chocolat		
	-	Quark mit Fruchtcompott	-	Weihnachtsplätzchen mit Zimt und Schokolade		
	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 BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL