

C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Entrées	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar
Protéine	* -	Potage du jour mixé <i>Gemischte Suppe des Tages</i>	 Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	 Carré de porc <i>Schweinekarree</i>
Légume	Pâtes, sauce napolitaine et fromage râpé <i>Pasta mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Chicons braisés <i>Geschmorter Chicorée</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	Chou blanc <i>Weißkohl</i>
Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>		Polenta <i>Polenta</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>
Dessert	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	 Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i>	 Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Yaourt aux zestes de citron Bio et à la vanille fait maison <i>Hausgemachter Yoghurt mit Bio-Zitrone und Vanille</i>

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


Menu 100% Bio
code LU-BIO-04

Menu végétarien

Produits SSL

C 1 / S 3

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées					
Protéine	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
Légume	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*	*	*
Féculent	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Quiche au thon Thunfisch-Quiche	Omelette Omelette	Escalope de poulet et son jus Hähnchenschnitzel natur mit Sauce	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
Dessert	Champignons Champignons	Potimarron Kürbis	Purée de petits pois Erbsenbrei	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren
	Riz Reis	*	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
	Corbeille de fruits Obstkorb	Corbeille de fruits Obstkorb	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Corbeille de fruits Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salat Bar
Protéine	Poulet et son jus <i>Hühnchen und sein Saft</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>	Blanquette de veau <i>Blanquette vom Kalbs</i>	Roulade de bœuf sauce tomate <i>Rinderroulade mit Tomatensauce</i>
Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompost</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou romanesco <i>Romanesco-Kohl</i>	Poireaux <i>Lauch</i>
Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	Riz <i>Reis</i>
Dessert	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>		Petits suisses nature et cassonade <i>Einfache Schweizer Kekse mit braunem Zucker</i>	Pudding à la vanille PEU sucré <i>Leicht Zucker Vanillepudding</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
Protéine	Falafels maison <i>Hausgemachte Falafel</i>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Poisson pané au four <i>Paniert Fisch</i>	Porc au lait de coco <i>Schweinefleisch mit Kokosmilch</i>	Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbisflan und Ziegenkäse</i>
Légume	Navets <i>Speiserübe</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>
Féculent	Boulgour à la tomate <i>Tomatenbulgur</i>	Pâtes Nudeln	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Polenta	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>
Dessert	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Fromage blanc peu sucré à la confiture de fraises <i>Leichter süßer Quark mit Erdbeermarmeladen</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Yaourt nature <i>Naturjoghurt</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

de 1 an à 3 ans

PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
Protéine	* -	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	Risotto aux champignons et au parmesan Risotto mit Champignons und Parmesan	Emincé de porc au jus Schweinegeschnetzeltes mit Jus	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Dinde aux marrons Truthahn mit Kastanien	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Courgettes Zucchini	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Carottes Möhren	Schupfnudeln Schupfnudeln	Schupfnudeln Schupfnudeln	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Pâtes Nudeln
Dessert	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Crêpe faite maison Hausgemachte Crêpe	Corbeille de fruits Obstkorb

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Entrées	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar
Protéine	 Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	 Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	 Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	 Pancakes de pois cassés et sauce yaourt Erbsen Pancake mit Joghurtsauce
Légume	 Carottes Möhren	 Purée de petits pois Erbsenbrei	 Haricots beurre Butterbohnen	 Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	 Couscous au poulet Hähnchen-Couscous
Féculent	 Riz blanc Weißer Reis	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	 Grains de blé au curry doux milde Curry-Weizenkörner	 Pâtes Nudeln	 Légumes couscous (carottes, navets, poireaux) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe,
Dessert	 Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)	 Corbeille de fruits Obstkorb	 Corbeille de fruits Obstkorb	 Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkommt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	 Sémoule Couscous
					 Mousse coco coulis mangue passion (sans sucre ajouté) Kokos-Mousse mit Mango-Maracuja-Coulis (ohne Zuckerzusatz)

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


Menu 100% Bio
code LU-BIO-04

Menu végétarien

Produits SSL

C 1 / S 8

Semaine du 16 février au 20 février 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
Protéine	*	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*	Soupe de fèves Bohnensuppe	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages
Légume	Pennes bolognaise (100% bœuf) et fromage Penne Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Flan de carotte, maïs et sardines Karottenflan, Mais und Sardinen	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	Porc aux épices douces Schwein mit milden Gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Féculent	Duo de navet et carotte Rüben-Karotten-Duo	Epinards Spinat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Brocolis Brokkoli	Haricots verts Grüne Bohnen
Dessert	Yaourt peu sucré à la cassonade Joghurt mit etwas Rohrzucker	Corbeille de fruits Obstkorb	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
				Salade de fruits exotiques Exotischer Obstsalat	Corbeille de fruits Obstkorb

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


Menu 100% Bio
code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 9

Semaine du 23 février au 27 février 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
Entrées	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar	 Salad bar Salat Bar
Protéine	* -	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*
Légume	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	Galette de légumes Gemüse-Galette	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce
Féculent	*	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Champignons de Paris Champignons	Chou frisé Grünkohl
Dessert	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt nature Naturjoghurt	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kartoffelstampf in Olivenöl	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Couscous
		Corbeille de fruits Obstkorb	Corbeille de fruits Obstkorb	Fromage blanc peu sucré à la crème de marrons Leichter süßer Quark mit Kastaniencreme	

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
	*	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*	*	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages
Protéine	Gratin de pommes de terre au jambon Kartoffelgratin mit Schinken	Poulet au jus Hühnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Salade de carottes cuites Salat von gekochten Karotten	Haricots verts Grüne Bohnen	Poivrons Paprikas	Chicons braisés Geschmorter Chicorée	Brocolis Brokkoli
Féculent	*	Boulgour Bulgur	Quinoa	*	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
Dessert	Corbeille de fruits Obstkorb	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis	Corbeille de fruits Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt aux zestes de citron Bio fait maison Hausgemachter Bio-Joghurt mit Zitronenschale

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


Menu 100% Bio
code LU-BIO-04
**Menu végétarien****Produits SSL**

C 1 / S 11

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Entrées					
Protéine	Salad bar <i>Salat Bar</i> Potage du jour mixé <i>Gemischte Suppe des Tages</i>	Salad bar <i>Salat Bar</i> Potage du jour mixé <i>Gemischte Suppe des Tages</i>	Salad bar <i>Salat Bar</i> *	Salad bar <i>Salat Bar</i> *	Salad bar <i>Salat Bar</i> *
Légume	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Quiche au thon <i>Thunfisch-Quiche</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Dinde sauce normande <i>Truthahn mit Normandie-Sauce</i>	Galette de chou-fleur aux haricots blancs <i>Bratling aus weißen Bohnen und Blumenkohl</i>
Féculent	Champignons <i>Champignons</i>	Asperges <i>Spargel</i>	Purée de petits pois <i>Erbsenbrei</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
Dessert	Riz <i>Reis</i>	*	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompost der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Fromage blanc et coulis de fruits <i>Quark und Frucht Coulis</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 12

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Entrées	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar	Salad bar Salat Bar
Protéine	* -	*	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	*
Légume	Poulet et son jus <i>Hühnchen und sein Saft</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson pané au four <i>Paniert Fisch</i>	Blanquette de veau <i>Blanquette vom Kalbs</i>	Hachis Parmentier <i>Hachis Parmentier</i>
Féculent	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompost</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou romanesco <i>Romanesco-Kohl</i>	Carottes <i>Möhren</i>
Dessert	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Späätzle</i>	Pudding à la vanille PEU sucré <i>Leicht Zucker Vanillepudding</i>
	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	Petits suisses nature et cassonade <i>Einfache Schweizer Kekse mit braunem Zucker</i>	Corbeille de fruits <i>Obstkorb</i>	

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


 Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL

C 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026
de 1 an à 3 ans
PEU DE SEL, DE SUCRE ET D'ÉPICES FORTES

	LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Entrées	 Salad bar Salat Bar * -	 Salad bar Salat Bar Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages	 Salad bar Salat Bar * -	 Salad bar Salat Bar * -	 Salad bar Salat Bar Potage du jour mixé Gemischte Suppe des Tages
Protéine	Falafels maison Hausgemachte Falafel	Porc au lait de coco Schweinefleisch mit Kokosmilch	Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika
Légume	Courgettes Zucchini	Champignons Champignons	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse
Féculent	Boulgour à la tomate Tomatenbulgur	Polenta Polenta	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz basmati Basmatireis	Pâtes Nudeln
Dessert	Corbeille de fruits Obstkorb	Fromage blanc peu sucré à la confiture de fraises Leichter süßer Quark mit Erdbeermarmeladen	Yaourt nature Naturjoghurt	Poire pochée Pochierte Birne	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)

Les bananes, le riz et le quinoa sont Fairtrade et BIO

L'huile d'olive est BIO

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


Menu 100% Bio
code LU-BIO-04


Menu végétarien



Produits SSL