


Vacances de Pâques
Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

C 2 / S 14

	LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Entrées	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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Bœuf aux champignons Rindfleisch mit Champignons	 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse 	Hot dog  Hot dog	Scampis persillés Scampis mit Petersilie
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten 	Epinards à la crème Rahmspinat	Crudités Rohes Gemüse	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Gratin dauphinois Kartoffel gratin 	Riz complet Vollkornreis	* -	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken 	Nouilles chinoises Chinesische Nudeln
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt au granola fait maison Hausgemachter Müsli-Joghurt 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	Mousse au chocolat faite maison Hausgemachte Schokoladenmousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 Pâques

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

C 2 / S 15

	LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENREDI 10/04/2026
Entrées		 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 * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine		 Omelette au fromage Käse-Omelett	Boulettes de thon sauce tomate (à part) Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	 Porc au basilic Schweinefleisch mit Basilikum
Légume		Petits pois Grüne Erbsen	Haricots verts Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	 Carottes Möhren
Féculent		Pommes de terre sautées Bratkartoffeln 	Grains de blé Weizenkörner	* -	Riz blanc Weißer Reis
Desserts		* -	* -	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Tarte aux fraises Erdbeerkuchen
		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 chocolat, le cacao 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 2 / S 16

Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

	LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026	
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		
	Radis Radieschen	Pousses d'épinard Babyspinat	Salade de carottes, cornichons Karottensalat, Gurken	Poivrons Paprikas		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe		*
Protéine	Spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé  Spaghetti mit Bolognese-Sauce und geriebenem Käse	 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone	Pizza jambon Schinken Pizza	Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Asperges Spargel	*	Laitue Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	
Féculent	*	Purée de pomme de terre Kartoffelpüree 	*	Pâtes  Nudeln	Riz Reis	
Desserts	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker	*	Glace vanille sauce au chocolat Vanilleeis mit Schokoladensauce	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	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 chocolat, le cacao 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 2 / S 17

Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

	 LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	 MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	 VENDREDI 24/04/2026
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen	 Porc laqué Peking-Schweinefleisch	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Poisson blanc grillé et quartier de citron Gegrillter Fisch und Zitronenspalte	
Légume	Mesclun de salade Gemischter Salat	Champignons de Paris Champignons	Salade de blé Zartweizen-Salat	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	
Féculent	* -	Riz basmati Basmatireis	Salade de blé Zartweizen-Salat	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	
Desserts	* -	Blondie aux fraises et pépites de chocolat Blondie mit Erdbeeren und Schokoladenstückchen	* -	 Fromage blanc au miel Quark mit Honig	
	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 chocolat, le cacao 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 2 / S 18

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

	LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI Menu Italien 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat * -	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 Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Antipasti de poivrons Paprika-Antipasti Potage du jour Tages Suppe	
Protéine	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	 Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson pané au four Paniertes Fisch	Pizza napolitaine Neapolitanische Pizza	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Purée de pomme de terre  Kartoffelpüree	Boulgour Bulgur	Riz blanc Weißer Reis		
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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tiramisu aux fraises Erdbeer-Tiramisu Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 19

Semaine du 4 mai au 8 mai 2026

	LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI Menu grec 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
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	Tomates Tomaten	Chou-fleur Blumenkohl	Choriatiki Choriatiki (Griechischer Bauernsalat)	
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	
Protéine	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles au saumon fumé (cuit) Tagliatelle mit geräuchertem Lachs (gekocht)	 Omelette nature Naturomelett	 Gyros de poulet et pain pita Gyros vom Hähnchen und Pitabrot	Chili végétarien Vegetarisches Chili
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Brocolis Brokkoli	Petits pois Grüne Erbsen	Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons) Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)	Garnitures Beilagen
Féculent	Grains de blé Weizenkörner	*	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Salade de pâtes grecques Griechischer Nudelsalat	Riz Reis
Desserts	*	*	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe Quark mit Apfel-Rhabarber kompott	Galaktoboureko Galaktoboureko (Milch-Börek)	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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 20

Semaine du 11 mai au 15 mai 2026

	LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	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 Carottes Möhren * -		Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Bruschetta tomate, pesto et mozzarella Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella	Poisson pané au four et quartier de citron Gebackener paniertes Fisch und Zitronen-Stück	Happy ASCENSION DAY	Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Courgettes Zucchini		Carottes Möhren
Féculent	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	* -	Riz Reis		Spätzle Spätzle
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Assortiment de fromages Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 21

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

	 LUNDI 18/05/2026 	MARDI 19/05/2026	 MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	 VENDREDI 22/05/2026 
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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Maïs Maïs
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran 	Quiche aux poireaux Quiche à la courgette Lauch-Quiche Zucchini-Quiche Carottes râpées Gerieben Karotten 	Poisson en papillote aux tomates et épices Fisch im Päckchen gegart mit Tomaten und Gewürzen	Hamburger au cheddar, mayonnaise et ketchup Hamburger mit Cheddar, Mayonnaise und Ketchup
Légume	Brocolis Brokkoli	Flan de légumes Gemüse-Flan	* -	Brocolis Brokkoli	Garnitures Beilagen
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Coquillettes Coquillettes	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 	Frites Pommes frites 
Desserts	Fromage blanc à la confiture d'abricots  Quark mit Aprikosenmarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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	Smoothie banane et fraise Bananen-Erdbeer-Smoothie Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 Pentecôte

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

C 2 / S 22

	LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
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>		*
		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>		Poisson grillé sauce tomate ou fromage blanc aux herbes <i>Gegrillter Fisch mit Tomatensauce oder Kräuterquark</i>
Légume		Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*		Boulgour et quinoa <i>Bulgur und Quinoa</i>
Desserts		Yaourt au granola fait maison  <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</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>

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 23

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

	LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	 VENDREDI 05/06/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette nature Naturomelett	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	Porc au basilic Schweinefleisch mit Basilikum
Légume	Légumes couscous Gemüse Couscous	Petits pois Grüne Erbsen	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Carottes Möhren
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Riz blanc Weißer Reis	* -	Grains de blé Weizenkörner
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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	Tarte à la rhubarbe Rhabarber-Tarte Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 24

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

	LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI Menu portugais 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
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	
	Radis Radieschen	Asperges Spargel	*	Poivrons Paprikas	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	Potage du jour Tages Suppe	-	Potage du jour Tages Suppe	*
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen	Boulettes de thon sauce tomate (à part) Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)	Canja de galinha Canja de galinha (Portugiesische Hühnersuppe)	Chili con carne Chili con carne	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Bifana de porc mariné à la portugaise Portugiesische Bifana aus mariniertem Schweinefleisch (Portugiesisches Schweineschnitzel)	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Riz Reis	Baguette Baguette	Semoule Couscous	Frites Pommes frites
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker	*	Bolo de Bolacha Bolo de Bolacha (Kekskuchen)	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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 25

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

	LUNDI 15/06/2026	 MARDI 16/06/2026	 MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	 VENDREDI 19/06/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomate mozzarella Tomaten-Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken 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	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	 Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognese	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen
Légume	Haricots verts tomates Grüne Bohnen mit Tomate	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Salade verte Grüner Salat	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Mesclun de salade Gemischter Salat
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken	* -	Pâtes Nudeln	* -
Desserts	* - 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	Assortiment de beignets et donuts  Sortiment an Berlinern und Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au miel  Quark mit Honig Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 2 / S 26

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

	LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI Menu luxembourgeois 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat * -		 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	 Buffet du chef : cruautés et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Gratin de pâtes Nudelgratin		 Kniddelen mat speck Kniddelen mat speck	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce	
Légume	Salade verte Grüner Salat		Compote de pomme Apfel Kompott	Fondue de poireaux Lauchfondue	
Féculent	* -		* -	Riz au curcuma Kurkuma-Reis	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		 Schuedi Schuedi Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt stracciatella fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Stracciatella-Joghurt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao 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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL