






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 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	
	Tomates Tomaten	Coleslaw Krautsalat	Chou-fleur Blumenkohl	Carottes Möhren	Potage du jour Tages Suppe
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	*	-
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 Spinat	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	*	Yaourt au granola fait maison	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	Mousse au chocolat faite maison
	-	 Hausgemachter Müsli-Joghurt	Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	-	Hausgemachte Schokoladenmousse
	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

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	VENDREDI 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 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		 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		* - 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 aux fraises Erdbeerkuchen 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 du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce 	 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone		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	Epinards Spinat		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 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	* - 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 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	
	Maïs Maïs	 Carottes Möhren	Tomates Tomaten	Concombres Gurken	
	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*	
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"	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	Mesclun de salade Gemischter Salat	Champignons de Paris Champignons	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	
Féculent	*	Riz basmati Basmatireis	Salade de pâtes Nudelsalat	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	*	Blondie aux fraises et pépites de chocolat Blondie mit Erdbeeren und Schokoladenstückchen	*	Yaourt au miel Joghurt mit Honig	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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	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 Antipasti de poivrons Paprika-Antipasti * -	
Protéine	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	 Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson au citron et persil Fisch mit Zitrone und Petersilie	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	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	* -	Tiramisu aux fraises Erdbeer-Tiramisu	
	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 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 <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>	
	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Choriatiki <i>Choriatiki (Griechischer Bauernsalat)</i>	
	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	
Protéine	 Porc au curry <i>Schweinefleisch mit Currysauce</i>	Tagliatelles au saumon <i>Tagliatelle mit Lachs</i>	 Omelette nature <i>Naturomelett</i>	 Gyros de poulet et pain pita <i>Gyros vom Hähnchen und Pitabrot</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>
	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons) <i>Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)</i>	Garnitures <i>Beilagen</i>
Féculent	Boulgour <i>Bulgur</i>	*	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Salade de pâtes grecques <i>Griechischer Nudelsalat</i>	Riz <i>Reis</i>
Desserts	*	*	Yaourt à la compotée de pomme et rhubarbe <i>Joghurt mit Apfel-Rhabarber kompott</i>	Galaktobourekos <i>Galaktobourekos (Milch-Börek)</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>

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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	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 rôti Brathähnchen	Bruschetta tomate, pesto et mozzarella Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella	Poisson pané au four Paniertes Fisch		Jeune bovin sauce aux olives Jungbülle mit Olivensauce
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Courgettes Zucchini		Carottes Möhren
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	* -	Riz Reis		Spätzle Spätzle
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		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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	 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 Tomates Tomaten * -	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	Quiche aux asperges et fromage frais Spargel-Frischkäse-Quiche	Poisson en papillote Fisch in Papillote	
Légume	Poireaux Lauch	Flan de légumes Gemüse-Flan	Carottes râpées Gerieben Karotten	Brocolis Brokkoli	
Féculent	Riz basmati Basmatireis	 Pâtes Nudeln	* -	 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	
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	

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 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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
		Coleslaw Krautsalat	Chou-fleur Blumenkohl		Potage du jour Tages Suppe
		*	Potage du jour Tages Suppe		
		-			
Protéine		 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse		Scampis grillés Gegrillte Scampis
Légume		Epinards Spinat	 Crudités Rohes Gemüse		Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent		Riz complet Vollkornreis	*		Boulgour et quinoa Bulgur und Quinoa
			-		
Desserts		Yaourt au granola fait maison  Hausgemachter Müsli-Joghurt	*		Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)
			-		Saisonalen Fruchtsmoothie (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

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 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	
	Maïs Maïs	 Carottes Möhren	Olives et féta Oliven feta	Concombres Gurken	*
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	-
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	Yaourt et compotée de fruits  Joghurt mit Fruchtkompott	*	*	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Tarte à la rhubarbe
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Rhabarber-Tarte
		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 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 du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	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 Poivrons Paprikas Canja de galinha Canja de galinha (Portugiesische Hühnersuppe)	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves et feta Rote Bete und Feta * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat 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)	Bifana de porc mariné à la portugaise Portugiesische Bifana aus mariniertem Schweinefleisch (Portugiesisches Schweineschnitzel)	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	 Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Crudités Rohes Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln 	Riz Reis	 Baguette Baguette	* -	Frites  Pommes frites
Desserts	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bolo de Bolacha Bolo de Bolacha (Kekskuchen) 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 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 Mais * -	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 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"		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)		Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Mesclun de salade Gemischter Salat
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken		Grains de blé Weizenkörner	* -
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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt au miel Joghurt 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 Salade de pissenlits aux œufs et lardons Löwenzahn-Salat mit Ei und Speck * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	 Gratin de pâtes Nudelgratin		 Jambon cuit Kochschinken	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce	
Légume	Salade verte Grüner Salat		Salade verte Grüner Salat	Fondue de poireaux Lauchfondue	
Féculent	* -		 Frites Pommes frites	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