

C 1 / S 1

Vacances de Noël

Semaine du 29 décembre au 2 janvier 2026

	LUNDI 29/12/2025	MARDI 30/12/2025	MERCREDI 31/12/2025	JEUDI 01/01/2026	VENDREDI 02/01/2026
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 Chou rouge Rotkohl * -	FÉRIÉ	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen		Lentilles à la tomate Linsen mit Tomaten
Légume	Chou frisé Grünkohl	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de quorn, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Quorn Burger, rohes Gemüse, Cheddar, Ketchup)		Champignons et carottes Champignons und Karotten
Féculent	Semoule Couscous	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kartoffelstampf in Olivenöl	* -		Riz Reis
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownie Brownies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Fromage blanc à la crème de marrons Quark mit Kastaniencreme 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 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

	 LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	 VENDREDI 09/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete 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 Endives Endivie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	 Poulet au jus Hühnchen au jus	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	 Saucisse Wurst	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Légumes de saison Gemüse der Saison	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Boulgour Bulgur	 Pâtes Nudeln	 Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Galette des Reines et des Rois faite maison Drei-Königs-Kuchen 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 stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt 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 1 / S 3

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI Menu japonais 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie 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 Salade de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Soupe de pois chiches Kichererbsen Suppe
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Scampis sauce asiatique Scampi mit Asia-Sauce	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Spaghetti au pesto rouge et fromage râpé Spaghetti mit rotem Pesto und geriebener Käse
Légume	Champignons Champignons	Légumes de saison Gemüse der Saison	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	Nouilles Nudeln	* -	Riz Reis	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce 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 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli 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 Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	
Légume	Légumes grillés Gegrilltes Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
Féculent	Pommes de terre Kartoffeln	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	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	Assortiment de fromages Käse Sortiment 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 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

	 LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	 JEUDI 29/01/2026	 VENDREDI 30/01/2026
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 et carottes Weißkohl und Karotten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Omelette au fromage Käse-Omelett 	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		Tortellini ricotta-épinards maison et sauce tomate Hausgemachte Ricotta-Tortellini mit Spinat und Tomatensauce
Légume	Champignons Champignons	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	Pommes de terre au four Bratkartoffeln 	 Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la confiture de fraises  Quark mit Erdbeermarmelade 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

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	 MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	 VENDREDI 06/02/2026
Entrées	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> 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> Brocolis <i>Brokkoli</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>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	 Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	 Poulet aux marrons <i>Hähnchen mit Kastanien</i>	Risotto <i>Risotto</i>	 Hot dog <i>Hot dog</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
Légume	 Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</i>	Champignons <i>Champignons</i>	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Pommes de terre boulangères  <i>Bäckerkartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	* -	 Pâtes <i>Nudeln</i>
Desserts	Banane et mandarine rôties <i>Geröstete Banane und Mandarine</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Crêpes faites maison <i>Hausgemachte Crêpe</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 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026

	 LUNDI 09/02/2026	 MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	 JEUDI 12/02/2026	 VENDREDI 13/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et feta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	
Légume	 Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Riz blanc Weißer Reis	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
Desserts	 Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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 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 1 / S 8

Vacances de Carnaval

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI Menu équatorien 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Pissaladière Pissaladière	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	Fritada de chanco (porc à l'orange et aux épices) Schweinegulasch mit Orange und gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	*	*	*	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Come y bebe (salade de fruits exotiques) Exotischer Obstsalat 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 1 / S 9

Semaine du 23 février au 27 février 2026

	 LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	 MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	 VENDREDI 27/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	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 Chou rouge Rotkohl * -	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	Chili végétarien aux haricots rouges Vegetarisches Chili mit roten Bohnen	 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Saumon grillé Gegrillter Lachs	
Légume	* -	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	
Féculent	Riz Reis	 Pâtes Nudeln	* -	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Brownie Brownies 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 1 / S 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

	LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete 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 Endives Endivie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hühnchen au jus		Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Boulgour Bulgur		* -	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis 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 stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt 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 1 / S 11

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026

	LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	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 Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Soupe de légumineuses Hülsenfrüchte Suppe
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Scampis à la crème Scampi mit Sahne-Sauce	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Gratin de pâtes végétarien Nudelgratin vegetarisch
Légume	Champignons Champignons	Légumes grillés Gegrilltes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Salade de carottes Karottensalat
Féculent	Riz Reis	Semoule Couscous	* -	Grains de blé Weizenkörner	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Bretzel Bretzel 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 1 / S 12

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI Menu angleterre 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli 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 Betterave Rote Bete * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat London particular soup London particular soup (Erbsen Suppe)
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Paniierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	Cottage pie Cottage pie
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken	* -	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	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen) 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 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	 LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	 MERCREDI 25/03/2026	JEUDI Menu de Pâques 26/03/2026	 VENDREDI 27/03/2026
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 et carottes Weißkohl und Karotten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * - Feuilleté au fromage et champignons Blätterteig gefüllt mit Pilzen und Käse	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Sauté de porc au lait de coco Schweinepfanne mit Kokosmilch	Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse	Pavé de saumon sauce à l'aneth Lachssteak mit Dillsauce	
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	
Féculent	Riz Reis	Polenta Polenta	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Poire pochée Pochierte Birne Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux fruits au chocolat Obstkuchen mit Schokolade 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