

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 verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
Protéine		Maïs Mais	Carottes Möhren	Potage du jour Tages Suppe	Chou rouge Rotkohl	Buffet du chef : crudités et salade
Légume		Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	FÉRIÉ	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent		Chou frisé Grünkohl	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de quorn, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Quorn Burger, rohes Gemüse, Cheddar, Ketchup)		Lentilles à la tomate Linsen mit Tomaten
Desserts		Semoule Couscous	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Kartoffelstampf in Olivenöl	*		Champignons et carottes Champignons und Karotten
		Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Brownie Brownies	*		Riz Reis
		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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Protéine	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
Légume		Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete	Maïs Mais	Endives Endivie	*
Féculent		*	*	*	Potage du jour Tages Suppe	-
Desserts		Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Poulet au jus Hähnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Saucisse Wurst	Poisson au four Gebackener Fisch
		Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Légumes de saison Gemüse der Saison	Brocolis Brokkoli
		*	Boulgour Bulgur	Pâtes Nudeln	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
		*	Galette des Reines et des Rois faite maison Drei-Königs-Kuchen	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
		-	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 3

		Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026				
		LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	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 de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Maïs Mais	Céleri Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Spaghetti au pesto rouge et fromage râpé	Soupe de pois chiches Kichererbsen Suppe
Légume	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	Brocolis Brokkoli	Spaghetti mit rotem Pesto und geriebener Käse	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Champignons Champignons	Légumes de saison Gemüse der Saison	Petits pois Grüne Erbsen	Riz Reis		
Desserts	Riz Reis	Nouilles Nudeln	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste)	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	
	*	*	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 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	LUNDI 19/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> * -	MARDI 20/01/2026  Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Brocolis <i>Brokkoli</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	MERCREDI 21/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> *	JEUDI 22/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betterave <i>Rote Bete</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	VENDREDI 23/01/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	 Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>	Blanquette de jeune bovin <i>Blanquette vom Jungbulen</i>	
Légume	Légumes grillés <i>Gegrilltes Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</i>	
Féculent	 Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	*	Purée de pommes de terre  <i>Kartoffelpüree</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Assortiment de fromages <i>Käse Sortiment</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 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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	
Protéine		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 du chef : crudités et salade
Légume		Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent		*	Potage du jour Tages Suppe	*		*
Desserts		-	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		-
	Omelette au fromage Käse-Omelett	Champignons Champignons	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Tortellini ricotta-épinards maison et sauce tomate Hausgemachte Ricotta-Tortellini mit Spinat und Tomatensauce
	Pommes de terre au four Bratkartoffeln		Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		Salade verte Grüner Salat
	*			*		*
	-			-		-
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Fromage blanc à la confiture de fraises		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
			Quark mit Erdbeermarmelade			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 allergies, 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	LUNDI 02/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> * -	MARDI 03/02/2026 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>	MERCREDI 04/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Brocolis <i>Brokkoli</i> *	JEUDI 05/02/2026 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>	VENDREDI 06/02/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat *
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> (petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	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>	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>	Yaourt à boire aux fruits de saison <i>hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison</i> (sans sucre ajouté)	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>	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 allergies, 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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		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
Légume		Olives et feta Oliven feta	Endives Endivie	Maïs Mais	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	
Féculent		*	Potage du jour Tages Suppe	*	Salade verte Grüner Salat	
Desserts		-	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Petits pois Grüne Erbsen	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
		Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Haricots beurre Butterbohnen	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	
		Carottes Möhren		Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Hausgemachtes Obstkompost der Saison (sans Zuckerzusatz)	
		Riz blanc Weißer Reis		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	
		Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)	*	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	
		Quark und Zimt (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

		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	LUNDI	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	MARDI	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
Protéine	LUNDI	Carottes Möhren	Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln	Chou blanc Weißkohl	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) Schweinegulasch mit Orange und gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
	MARDI	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)	Haricots verts Grüne Bohnen
Légume	LUNDI	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Pissaladière Pissaladière	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Buttermusscreme	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
	MARDI	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Come y bebe (salade de fruits exotiques) Exotischer Obstsalat	*
Féculent	LUNDI	*	*	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
	MARDI	*	*	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
Desserts	LUNDI	Yaourt à la cassonade	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts	*	*	*
	MARDI	Joghurt mit Rohrzucker	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

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	 LUNDI 23/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	 MARDI 24/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	 MERCREDI 25/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl *	 JEUDI 26/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	 VENDREDI 27/02/2026 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 (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Saumon grillé Gegrillter Lachs	
Légume	*	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	*	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 Faitrade

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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Protéine	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Endives Endivie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*
Féculent		Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hähnchen au jus		Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
Desserts		Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Boulgour Bulgur	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
		*			*	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
		-			-	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
		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	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	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 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	Protéine	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Légume	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
	Féculent	Maïs Mais	Radis Radieschen	Chou-fleur Blumenkohl	Poireaux Lauch	Soupe de légumineuses Hülsenfrüchte Suppe
	Desserts	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	Gratin de pâtes végétarien Nudelgratin vegetarisch
		-	Scamps à la crème Scampi mit Sahne-Sauce	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Salade de carottes Karottensalat
			Champignons Champignons	Légumes grillés Gegrilltes Gemüse	Grains de blé Weizenkörner	*
			Riz Reis	Semoule Couscous	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Bretzel Bretzel
		*	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	*	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 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 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat	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	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren	Betterave Rote Bete	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	London particular soup London particular soup (Erbosen Suppe)
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	*	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Cottage pie Cottage pie
	-		-	-	Spätzle Spätzle	Salade verte Grüner Salat
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch			
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen			
Féculent	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken	*	Riz Reis			
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott			
	-	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 allergies, 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 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Entrées		 LUNDI 23/03/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	 MARDI 24/03/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	 MERCREDI 25/03/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten *	 JEUDI Menu de Pâques 26/03/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	 VENDREDI 27/03/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine		"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“ (dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	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		Riz Reis	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	
Féculent		*	Polenta Polenta	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	
Desserts		-	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	Poire pochée Pochierte Birne	Tarte aux fruits au chocolat Obstkuchen mit 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	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