









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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
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	 Choucroute garnie Sauerkraut auf Elsässische Art	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	* -	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Boulgour Bulgur	 Quinoa Quinoa	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	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 15/01/2026 Menu japonais	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	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 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 Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
Féculent	Riz Reis	* -	* -	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	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 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	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	
Desserts	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Assortiment de fromages Käse Sortiment	* -	
	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 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 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 et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	* -	 Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
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 Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete * -	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 Brocolis Brokkoli * -	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 Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Pâtes Nudeln	(parmesan) (Parmesan)	* -	Pâtes Nudeln
Desserts	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crêpes faites maison Hausgemachte Crêpe 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 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	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 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln 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 Betterave Rote Bete Locro équatorien (soupe de fèves) Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Equador	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 chancho (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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker 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 Maïs Potage du jour Tages Suppe	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	 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Brick de saumon Lachsziegel	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	
Féculent	* -	 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 <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Endives <i>Endivie</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	 Gratin de pommes de terre aux lardons <i>Kartoffelgratin mit Speck</i>	 Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>		Spätzles sauce aux champignons et fromage <i>Spätzle mit Pilzsauce und Käse</i> 	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
Féculent	* -	Boulgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Desserts	* -	 Fromage blanc au coulis de fruit de la passion <i>Quark mit Maracuja-Coulis</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt stracciatella fait maison <i>Hausgemachter Stracciatella-Joghurt</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 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 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 Chou-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree 
Féculent	Riz Reis	* -	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
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 Potage du jour Tages Suppe	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	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 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 Panierter 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 nature Natur Kartoffeln	* -	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 Menu de Pâques 24/03/2026	 MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	 VENDREDI 27/03/2026
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 et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Gigot d'agneau au thym Lamm mit Thymian	Flan de brocolis et fromage de chèvre Brokkoli-Ziegenkäse-Flan	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Flageolets et haricots verts Flageolett und Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	* -	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Nids de Pâques Easter nest (Bisquit und Schokomousse) 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	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