

C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

**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 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 de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Mais Mais	Céleri Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	*	Potage du jour Tages Suppe
Desserts	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber" (thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	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
	Champignons Champignons	Riz Reis	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
	*	*	*	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
	-	-	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	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					
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
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

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	 LUNDI 26/01/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Tages Suppe	 MARDI 27/01/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	 MERCREDI 28/01/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	 JEUDI 29/01/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	 VENDREDI 30/01/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenen Pita“ (dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Poisson pané Panierter Fisch	 Anti-gaspi initiative	Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse
Légume		 Poêlée de légumes gebratenes Gemüse  Pâtes Nudeln	 Petits pois Grüne Erbsen  Riz basmati Basmatireis		 Salade verte Grüner Salat
Féculent	*				
Desserts	*	 Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	*		 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
	-	 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	 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	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
	Betteraves Rote Bete	Céleri Sellerie	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren	Potage du jour Tages Suppe	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	Haricots verts Grüne Bohnen
Légume	Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	Pâtes Nudeln	Pâtes Nudeln
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Pâtes Nudeln	(parmesan) (Parmesan)	*	*	*
Desserts	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Crêpes faites maison Hausgemachte Crêpe	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des 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		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)	*	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompost der Saison (ohne Zuckerzusatz)	
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 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 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	LUNDI 16/02/2026 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>	MARDI 17/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri aux pommes <i>Sellerie mit Äpfeln</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	MERCREDI 18/02/2026  Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißenkohl</i> *	JEUDI 19/02/2026  Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betterave <i>Rote Bete</i> Locro équatorien <i>(soupe de fèves)</i> <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i>	VENDREDI 20/02/2026 Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> *
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i> 	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i> Crudités <i>(salade verte et avocat)</i> <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i> Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i>
Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i> 	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Riz <i>Reis</i>
Féculent	*	*	*	*	*
Desserts	*	Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</i> 	Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i>	Come y bebe (salade de fruits exotiques) <i>Exotischer Obstsalat</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 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		 LUNDI 23/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Mais <i>Maïs</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 MARDI 24/02/2026 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>	 MERCREDI 25/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou rouge <i>Rotkohl</i> *	 JEUDI 26/02/2026 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>	 VENDREDI 27/02/2026 Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i>
Protéine		 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	 Porc sauce aux pruneaux <i>Schweinefleisch mit Pflaumensauce</i>	 Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	 "Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i> (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	 Brick de saumon <i>Lachsiegel</i>
Légume		 Salade verte <i>Grüner Salat</i>			 Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
Féculent		*			 Grains de blé <i>Weizenköerner</i>	
Desserts		Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Brownie <i>Brownies</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 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
Protéine	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe
Légume			Poulet au jus Hähnchen au jus			Poisson au four Gebackener Fisch
Féculent		Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
Desserts			Boulgour Bulgur			Riz au curcuma Kurkuma-Reis
			Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis		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	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 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	Maïs Mais	Radis Radieschen	Chou-fleur Blumenkohl	Poireaux Lauch	Potage du jour Tages Suppe
Féculent	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Desserts	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber" (thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Purée de carottes Karotten-Püree
	Champignons Champignons	Riz Reis	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Riz Reis
	*	*	*	Grains de blé Weizenkörner	Bretzel
	-	-	-	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Bretzel
	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	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		London particular soup London particular soup (Erbens Suppe)
	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*		
		-		-		
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Paniert Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen		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	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucré ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott	*		Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)
	-	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 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026																																																			
Entrées	<table border="1"> <thead> <tr> <th>LUNDI 23/03/2026</th> <th>MARDI Menu de Pâques 24/03/2026</th> <th>MERCREDI 25/03/2026</th> <th>JEUDI 26/03/2026</th> <th>VENDREDI 27/03/2026</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salade verte Grüner Salat</td><td>Salade verte Grüner Salat</td><td>Salade verte Grüner Salat</td><td>Salade verte Grüner Salat</td><td>Buffet du chef : crudités et salade</td></tr> <tr> <td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td><td>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</td></tr> <tr> <td>Maïs Mais</td><td>Haricots verts Grüne Bohnen</td><td>Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten</td><td>Asperges Spargel</td><td></td></tr> <tr> <td>Potage du jour Tages Suppe</td><td>*</td><td>Potage du jour Tages Suppe</td><td>*</td><td></td></tr> <tr> <td>"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“ (dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</td><td>Gigot d'agneau au thym Lamm mit Thymian</td><td>Flan de brocolis et fromage de chèvre Brokkoli-Ziegenkäse-Flan</td><td>Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Flageolets et haricots verts Flageolett und Grüne Bohnen</td><td>Salade verte Grüner Salat</td><td>Petits pois Grüne Erbsen</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Pommes de terre rôties Bratkartoffeln</td><td>Pâtes Nudeln</td><td>Riz basmati Basmatireis</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Nids de Pâques Osterhügel (Biskuit und Schokomousse)</td><td>Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade</td><td>Poire pochée Pochierte Birne</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb</td><td>Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb</td><td>Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb</td><td>Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb</td></tr> </tbody> </table>	LUNDI 23/03/2026	MARDI Menu de Pâques 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026	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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat	Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Asperges Spargel		Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*		"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“ (dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	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			Flageolets et haricots verts Flageolett und Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen			Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis			Nids de Pâques Osterhügel (Biskuit und Schokomousse)	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	Poire pochée Pochierte Birne			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb						
LUNDI 23/03/2026	MARDI Menu de Pâques 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026																																															
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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat																																															
Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Asperges Spargel																																																
Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*																																																
"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“ (dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	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																																																
	Flageolets et haricots verts Flageolett und Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen																																																
	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis																																																
	Nids de Pâques Osterhügel (Biskuit und Schokomousse)	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	Poire pochée Pochierte Birne																																																
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb																																															
Protéine																																																			
Légume																																																			
Féculent																																																			
Desserts																																																			

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