

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	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Carottes</b> <i>Möhren</i> * -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Betteraves</b> <i>Rote Bete</i> * -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Bœuf sauce brune</b> <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i> -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Endives</b> <i>Endivie</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i> -	 <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i> -
Protéine	<b>Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé</b> <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>  <b>Crudités</b> <i>Rohes Gemüse</i> -	 <b>Poulet au jus</b> <i>Hähnchen au jus</i>  <b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</i>  <b>Purée de pommes de terre</b> <i>Kartoffelpüree</i> 	 <b>Bœuf sauce brune</b> <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>  <b>Potiron au miel</b> <i>Kürbis mit Honig</i>  <b>Riz</b> <i>Reis</i>	 <b>Choucroute garnie</b> <i>Sauerkraut auf Elsässische Art</i> -	 <b>Poisson au four</b> <i>Gebackener Fisch</i>  <b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i>  <b>Pâtes</b> <i>Nudeln</i>
Féculent	* -	 <b>Galette des Reines et des Rois faite maison</b> <i>Drei-Königs-Kuchen</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	* -	 <b>Pommes de terre vapeur</b> <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>  <b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Yaourt stracciatella fait maison</b> <i>Hausgemachter Stracciatella-Joghurt</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>
Desserts	* -	 <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Produits SSL</b>

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

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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat
		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
Protéine		Maïs Mais	Céleri	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Galette de pommes de terre et lentilles sauce crème froide Kartoffel-Linsenpuffer mit kalter Sahnesauce
		Potage du jour Tages Suppe	Sellerie	*	-	Buffet du chef : crudités et salade
Légume		Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Omelette Omelette	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
		Chou-fleur Blumenkohl	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes et guacamole) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse und Guacamole)	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	*
Féculent		Riz Reis	*	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Riz Reis	Purée de carottes Karotten-Püree
		*	-	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste)	Grains de blé Weizenkörner
Desserts		-	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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	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	<b>LUNDI</b> <b>19/01/2026</b>  <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>  <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Champignons</b> <i>Champignons</i>  *  -	<b>MARDI</b> <b>20/01/2026</b>   <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>  <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i>  *  -	<b>MERCREDI</b> <b>21/01/2026</b>  <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>  <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>   <b>Carottes</b> <i>Möhren</i>  <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>  Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>  Harcots verts <i>Grüne Bohnen</i>  Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>  Assortiment de fromages <i>Käse Sortiment</i>  Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>JEUDI</b> <b>22/01/2026</b>  <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>  <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Betterave</b> <i>Rote Bete</i>  <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>  Blanquette de jeune bovin <i>Blanquette vom Jungbulen</i>  Choux de Bruxelles et brocolis <i>Rosenkohl und Brokkoli</i>   <b>Spätzle</b> <i>Spätzle</i>  *  Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>VENDREDI</b> <b>23/01/2026</b>  Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat    
Protéine	 <b>Poulet rôti</b> <i>Brathähnchen</i>  Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>  Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	 <b>Kniddelen végétariens</b> <i>Kniddelen Vegetarier</i>  Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>  *			
Légume					
Féculent					
Desserts	*  -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>  Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Assortiment de fromages</b> <i>Käse Sortiment</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		 <b>LUNDI</b> <b>26/01/2026</b>	<b>MARDI</b> <b>27/01/2026</b>	<b>MERCREDI</b> <b>28/01/2026</b>	<b>JEUDI</b> <b>29/01/2026</b>	<b>VENDREDI</b> <b>30/01/2026</b>
Protéine		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>
Légume		<b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>	<b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i>
Féculent		<b>Maïs</b> <i>Mais</i>	<b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</i>	<b>Chou blanc et carottes</b> <i>Weißkohl und Karotten</i>		<b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>
Desserts		<b>Soupe de tomates</b> <i>Tomatenuppe</i>	*	*		<b>Quiche au potiron et tomates séchées</b> <i>Quiche mit Kürbis und getrockneten Tomaten</i>
		 <b>Pizza margherita</b> <i>Margherita Pizza</i>	 <b>Bœuf au paprika</b> <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	 <b>Poisson pané</b> <i>Panierter Fisch</i>		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>
		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Poêlée de légumes</b> <i>gebratenes Gemüse</i>	<b>Petits pois</b> <i>Grüne Erbsen</i>		
		*	 <b>Pâtes</b> <i>Nudeln</i>	<b>Riz basmati</b> <i>Basmatireis</i>		*
		<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	 <b>Fromage blanc à la confiture de fraises</b> <i>Quark mit Erdbeermarmelade</i>	*		<b>Glace à la vanille</b> <i>Vanilleeis</i>
		<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>		<b>Corbeille de fruits frais</b> <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 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> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Brocolis <i>Brokkoli</i> Bouillon et pâtes ABC <i>Brühe und Nudeln ABC</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  Buffet des Küchenchefs: <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>  (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> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	*	Crêpes faites maison <i>Hausgemachte Crêpe</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>	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		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 Weizenkörner	Pâtes complètes sauce tomate Vollkornnudeln mit mit Tomatensauce	
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 Menu équatorien 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	<b>LUNDI</b> <b>16/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	<b>MARDI</b> <b>17/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri aux pommes <i>Sellerie mit Äpfeln</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>MERCREDI</b> <b>18/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißkohl</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>JEUDI</b> <b>Menu équatorien</b> <b>19/02/2026</b>  Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Betterave <i>Rote Bete</i> <b>Locro équatorien</b> <i>(soupe de fèves)</i> <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i>  Fritada de chancho <i>(porc à l'orange et aux épices)</i> <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i> <b>Crudités</b> <i>(salade verte et avocat)</i> <i>Rohkostsalat ( Grüner Salat und Avocado)</i> Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>  Come y bebe <i>(salade de fruits exotiques)</i> <i>Exotischer Obstsalat</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>VENDREDI</b> <b>20/02/2026</b> <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	<b>Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage</b> <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i> Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i> Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i> *	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Buttermusscreme</i> Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>  (fromage râpé) <i>(geriebenem Käse)</i>	 Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Riz <i>Reis</i>	Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Riz <i>Reis</i>
Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i> *	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i> *	*	*
Féculent	*	*	*	*	*
Desserts	Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</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	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> * -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Carottes</b> <i>Möhren</i>  <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Chou rouge</b> <i>Rotkohl</i> -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Céleri</b> <i>Sellerie</i>  <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	 <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs:</i> <i>Rohkost und Salat</i>
Protéine	<b>Gratin de purée de pommes de terre</b> <i>Kartoffelpüree-Gratin</i>	<b>Porc sauce aux pruneaux</b> <i>Schweinefleisch mit Pflaumensauce</i>	<b>"Compose ton burger"</b> <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>  (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	<b>Brick de saumon</b> <i>Lachsiegel</i>	
Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Frites <i>Pommes frites</i>	Chou-fleur et brocolis <i>Blumenkohl und Brokkoli</i>	
Féculent	*	Pâtes <i>Nudeln</i>	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Desserts	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Brownie</b>   <b>Brownies</b>	 <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	*	<b>Corbeille de fruits frais</b> <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	Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Champignons Champignons	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume	Quiche Lorraine Quiche Lorraine	Poulet au jus Hähnchen au jus	Carottes Möhren	Spätzles sauce tomate et fromage râpé Spätzle mit Tomatensauce und geriebenem Käse	Crudités Rohes Gemüse	Poisson au four Gebackener Fisch
Féculent	Salade verte Grüner Salat		Boulgour Bulgur		*	Brocolis Brokkoli
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
	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 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 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	*
Féculent		Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*
Desserts		Escalope de porc sauce champignons Schweinekotelett mit Pilzsauce	Pizza wrap au thon Thunfisch-Pizza-Wrap	Œufs durs Hartgekochte Eier	Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Chili végétarien Vegetarisches Chili
		Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
		Riz Reis	*	Gratin de pâtes Nudelgratin	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
		*		*	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Bretzel
		-		-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bretzel
		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 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	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	London particular soup London particular soup (Erbens Suppe)
	*	*				
	-	-				
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	Cottage pie Cottage pie	
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Poireaux Lauch	Courgettes Zucchini	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	Spätzle Spätzle		
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre 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	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

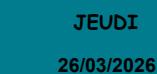
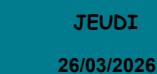


Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 13

		Semaine du 23 mars au 27 mars 2026				
		LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI Menu de Pâques 27/03/2026
Entrées		 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		"Compose ta Pita" „Mache deine eigenen Pita“  (falafels, dés de feta, crudités, sauce aux herbes et houmous) (Falafeln, gewürfelter Feta, rohes Gemüse, Kräutersauce und Houmous)				 Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume				 Galette de légumes Gemüse-Galette	 Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	 Suprême de volaille sauce crèmeuse Hühnchen-Supreme mit cremiger Sauce
Féculent		*		 Salade verte Grüner Salat	 Petits pois Grüne Erbsen	 Carottes glacées Glasierte Karotten
Desserts		*		 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	 Riz basmati Basmatireis	 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree
		-		 Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	 Poire pochée à la cannelle Pochierte Birne mit Zimt	 Nid de Pâques brioché Osternest aus Hefeteig
		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