










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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Velouté de navet Cremesuppe vom Mairübchen
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 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	 Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt 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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi








Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 3

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

	LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI Menu japonais 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	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 ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Galette de légumes aux lentilles corail et raïta de concombre Gemüsebratling mit Linsen und Gurken-Raita
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Potiron Kürbis	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren 
Féculent	Nouilles Nudeln	* -	* -	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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	* - 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 Salade de navet Rübchensalat * -	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 * -
Protéine	Poulet tandoori Tandoori Hühnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
Féculent	Riz Reis	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Assortiment de fromages Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi











Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

	 LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	 JEUDI 29/01/2026	 VENDREDI 30/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané et quartier de citron Panierter Fisch mit Zitronenspalte		 Quiche au fromage Käsequiche
Légume	(quorn, crudités, garnitures, sauce yaourt type cocktail) Quorn, rohes Gemüse, Beilagen, Joghurtsauce Cocktail-Art	Navets aux cerises Mairübchen mit Kirschen	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	* -	 Pâtes Nudeln	Riz Reis		* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits découpés Geschnittenes Obst 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 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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade de mangue Rohkost und Mangosalat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Dinde aux marrons Truthahn mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à l'ail et au persil Gegrillter Fisch mit Knoblauch und Petersilie
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 rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	Schupfnudeln Schupfnudeln	(parmesan) (Parmesan)	* -	Pâtes Nudeln
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire à la mangue fait maison (sans sucre ajouté) Mango-Trinkjoghurt (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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	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 Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant et sauce tomate Knuspriger Tofu mit Tomatensauce	
Légume	 Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Riz blanc Weißer Reis	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)  Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote pommes et mangue faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Apfel-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

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 Menu équatorien	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl 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	Pizza au thon Thunfisch Pizza	Gnocchi à la crème de sauge et butternut, fromage râpé Gnocci mit Kürbis-Salbei-Sauce und geriebenem Käse	Fritada de chanco (porc à l'orange et aux épices) Schweinegulasch mit Orange und gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
Desserts	Yaourt au coulis de mangue Joghurt mit Mango-Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Come y bebe (salade de fruits exotiques) Exotischer Obstsalat Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi











Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 9

Semaine du 23 février au 27 février 2026

	 LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	 MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	 VENDREDI 27/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	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	Saumon grillé Gegrillter Lachs	
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	Pommes de terre wedges maison au four Hausgemachte gebackene Kartoffelecken	Semoule Couscous	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Brownie Brownies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison (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 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

	LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage de blette et parmesan râpé Mangoldsuppe mit Parmesan	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hühnchen au jus		Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Chou romanesco Romanesco-Kohl		Crudités Rohes Gemüse * -	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Boulgour Bulgur			Riz Reis
Desserts	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	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis 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 déclaratoire 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 * -	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 * -
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ton sandwich" Baguette zum selber belegen	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Dinde sauce normande Truthahn mit Normandie-Sauce	Chili sin carne Chili sin carne
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Blettes à la crème Rahm-Mangold	Carottes Möhren 
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 Salade de blettes sauce tahini Mangoldsalat mit Tahinisauce * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat London particular soup London particular soup (Erbsen Suppe)
Protéine	Escalope de dinde sauce curry Putenschnitzel mit Currysauce	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané et sauce fromage blanc façon rémoulade Paniierter Fisch mit Quark Remouladen- Art	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	Cottage pie Cottage pie
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	* -	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Spätzle Spätzle	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) 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 Mais * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Soupe de carotte à l'orange, crème et cumin Karotten-Orangen-Suppe mit Kümmelsahne	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 Börek de blette et feta Mangold-Feta-Börek
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	 Mignon de porc crème à l'estragon Gebratenes Schweinefilet mit Estragon-Rahm-Sauce	 Omelette Omelette	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	
Légume	(quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen	 Carottes glacées Glasierter Karotten	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	* -	Spätzles Spätzle	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz basmati Basmatireis	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Gâteau à la carotte Rübli-Torte 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

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