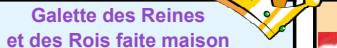


C 1 / S 2

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 <i>Grüner Salat</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i>	 Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	 Carottes <i>Möhren</i> * -	 Betteraves <i>Rote Bete</i> * -	 Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	 Endives <i>Endivie</i> * -	 Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i> Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>
Légume	 Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	 Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	 Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	 Choucroute garnie <i>Sauerkraut auf Elsässische Art</i>	 Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
Féculent	* -	 Boulgour <i>Bulgur</i>	 Quinoa <i>Quinoa</i>	* -	 Brocolis <i>Brokkoli</i>
Desserts	* -	 Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i>	 Yaourt stracciatella fait maison <i>Hausgemachter Stracciatella-Joghurt</i>	 Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</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

Menus Maisons Relais des Enfants
du 5 janvier au 27 mars 2026

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 Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Carottes Möhren
Légume		*	*	*	Brocolis Brokkoli	Grains de blé Weizenkörner
Féculent		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	Riz Reis	*
Desserts		Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Potiron Kürbis	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste)	*
		Nouilles Nudeln	*	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-
		*	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	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 tandoori <i>Tandoori Hühnchen</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>	Blanquette de veau <i>Blanquette vom Kalbs</i>	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Spätzle	*
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Assortiment de fromages <i>Käse Sortiment</i>	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

Produits SSL

C 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

	LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Entrées	 Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	
Protéine	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent	*	*	*		Potage du jour Tages Suppe
Desserts	-	-	-		Quiche au fromage Käsequiche
	"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“ (quorn, crudités, garnitures, sauce yaourt type cocktail) Quorn, rohes Gemüse, Beilagen, Joghurtsauce Cocktail-Art	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika Navets aux cerises Mairübchen mit Kirschen Pâtes Nudeln	Poisson pané et quartier de citron Panierter Fisch mit Zitronenspalte Petits pois Grüne Erbsen Riz Reis	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Salade verte Grüner Salat
	*		Fruits découpés Geschnittenes Obst	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	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
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
*	*
-	-
Protéine Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Dinde aux marrons Truthahn mit Kastanien
Légume Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis
Féculent Pommes de terre rôties au four Ofengebratene Kartoffeln	Schupfnudeln Schupfnudeln
Desserts Yaourt à boire à la mangue fait maison (sans sucre ajouté) Mango-Trinkjoghurt (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
MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026
Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren
*	*
-	-
VENDREDI 06/02/2026	Potage du jour Tages Suppe
Buffet du chef : crudités et salade de mangue Rohkost und Mangosalat	Poisson grillé à l'ail et au persil Gegrillter Fisch mit Knoblauch und Petersilie
Haricots verts Grüne Bohnen	Pâtes Nudeln
-	*
-	-
-	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	 LUNDI 09/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Olives et feta <i>Oliven feta</i> * -	 MARDI 10/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Endives <i>Endivie</i> * -	 MERCREDI 11/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Mais</i> *	 JEUDI 12/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Lentilles vertes et légumes <i>Grüne Linsen und Gemüse</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 VENDREDI 13/02/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Colombo de porc <i>Schweinefleisch Colombo</i>	 Omelette <i>Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Tofu croustillant et sauce tomate <i>Knuspriger Tofu mit Tomatensauce</i>	
Légume	 Carottes <i>Möhren</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	 Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Semoule <i>Couscous</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	
Desserts	 Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) <i>Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)</i>	Compote pommes et mangue faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Apfel-Mango-Kompott</i>	*	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des 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	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
Légume	Betterave <i>rote Bete</i>	Céleri aux pommes <i>Sellerie mit Äpfeln</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Locro équatorien (soupe de fèves) <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i>	*
Féculent	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i>	Pizza au thon <i>Thunfisch Pizza</i>	Gnocchi à la crème de sauge et butternut, fromage râpé <i>Gnocci mit Kürbis-Salbei-Sauce und geriebenem Käse</i>	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i>	Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i>
Desserts	Carottes râpées <i>gerieben Karotten</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Yaourt au coulis de mangue <i>Joghurt mit Mango-Coulis</i>	Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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>

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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
Protéine		Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade	
Légume		Maïs Mais	Carottes Möhren	Chou rouge Rotkohl	Céleri Sellerie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat	
Féculent		Potage du jour Tages Suppe	*	*	*		
Desserts		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 (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Champignons de Paris Champignons	
		Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Pâtes Nudeln	Semoule Couscous		
		*	Pâtes Nudeln	Pommes de terre wedges maison au four Hausgemachte gebackene Kartoffelecken	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkommt der Saison (ohne Zuckerzusatz)		
		*	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	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 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
	Carottes Möhren	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
*	-	Potage de blette et parmesan râpé Mangoldsuppe mit Parmesan	Poulet au jus Hähnchen au jus	Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	*	*
Protéine	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Crudités Rohes Gemüse	Poisson au four Gebackener Fisch	Brocolis Brokkoli	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Boulgour Bulgur	Riz Reis			
Féculent	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis	Y'aourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt		
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	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 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 <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
Légume		Maïs <i>Mais</i>	Radis <i>Radieschen</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Poireaux <i>Lauch</i>	*
Féculent		*	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	-
Desserts		-	-	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	Dinde sauce normande <i>Truthahn mit Normandie-Sauce</i>	Chili sin carne <i>Chili sin carne</i>
		Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	"Compose ton sandwich" <i>Baguette zum selber belegen</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Blettes à la crème <i>Rahm-Mangold</i>	Carottes <i>Möhren</i>
		Champignons <i>Champignons</i>	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) <i>(Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)</i>	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
		Riz <i>Reis</i>	*	*	Fromage blanc et coulis de fruits <i>Quark und Frucht Coulis</i>	Bretzel <i>Bretzel</i>
		*	Fruits frais sauce au chocolat <i>Frisches Obst mit Schokoladensauce</i>	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
		-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	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 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 <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Betterave <i>Rot Bete</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
Légume	Salade de blettes sauce tahini <i>Mangoldsalat mit Tahinisauce</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Carottes <i>Möhren</i>	*	London particular soup <i>London particular soup (Erbsen Suppe)</i>
Féculent	*	*	*	*	Cottage pie <i>Cottage pie</i>
Desserts	Escalope de dinde sauce curry <i>Putenschnitzel mit Currysauce</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson pané et sauce fromage blanc façon rémoulade <i>Panierter Fisch mit Quark Remouladen-Art</i>	Blanquette de veau <i>Blanquette vom Kalbs</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Lemon Drizzle Cake <i>Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)</i>
	Riz <i>Reis</i>	*	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	*	*	Yaourt et compotée de mangue <i>Joghurt-Mango-Kompott</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	-	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>			

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des 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 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
Protéine		Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Asperges Spargel	Börek de blette et feta Mangold-Feta-Börek
	*	-	Soupe de carotte à l'orange, crème et cumin Karotten-Orangen-Suppe mit Kümmelsahne	Potage du jour Tages Suppe	*	
Légume		"Compose ta Pita" „Mache deine eigene 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	
	(quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen	Carottes glacées Glasierte Karotten	Spätzles Spätzle	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	*			Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz basmati Basmatireis	
	-			Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	*	
Desserts	*		Gâteau à la carotte Rübli-Torte	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