









C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

	 <b>LUNDI</b> 05/01/2026	<b>MARDI</b> 06/01/2026	<b>MERCREDI</b> 07/01/2026	<b>JEUDI</b> 08/01/2026	<b> VENDREDI</b> 09/01/2026
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	
	 Carottes Möhren	<b>Betteraves</b> Rote Bete	<b>Maïs</b> Mais	<b>Endives</b> Endivie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	* -	<b>Potage du jour</b> Tages Suppe	* -	<b>Potage du jour</b> Tages Suppe
Protéine	<b>Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé</b> Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	 <b>Poulet au jus</b> Hühnchen au jus	 <b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce	 <b>Choucroute garnie</b> Sauerkraut auf Elsässische Art	<b>Poisson au four</b> Gebackener Fisch
Légume	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Potiron au miel</b> Kürbis mit Honig	* -	<b>Brocolis</b> Brokkoli
Féculent	* -	<b>Boulgour</b> Bulgur	 <b>Quinoa</b> Quinoa	 <b>Pommes de terre vapeur</b> Gedämpfte Kartoffeln	<b>Riz</b> Reis
Desserts	* -	<b>Galette des Reines et des Rois faite maison</b> <i>Drei-Königs-Kuchen</i>	* -	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 <b>Yaourt stracciatella fait maison</b> Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> 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

	<b>LUNDI</b> 12/01/2026	<b>MARDI</b> 13/01/2026	 <b>MERCREDI</b>  14/01/2026	 <b>JEUDI</b> Menu japonais 15/01/2026	 <b>VENDREDI</b> 16/01/2026
<b>Entrées</b>	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 Potage du jour Tages Suppe	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
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pâtes sauce au thon Nudeln mit Thunfischsauce	 Omelette nature Naturomelett	 Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
<b>Légume</b>	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren 
<b>Féculent</b>	Riz Reis	* -	 Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	 Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

	LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta-épinards Lasagne mit Ricotta und Spinat	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	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

	 <b>LUNDI</b> 26/01/2026	<b>MARDI</b> 27/01/2026	<b>MERCREDI</b> 28/01/2026	 <b>JEUDI</b> 29/01/2026	 <b> VENDREDI</b> 30/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten * -	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	Pizza margherita Margherita Pizza	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		Quiche au fromage Käsequiche
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	* -	 Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la confiture de fraises  Quark mit Erdbeermarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Pâtes Nudeln	(parmesan) (Parmesan)	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Boulgour Bulgur
Desserts	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crêpes faites maison Hausgemachte Crêpe Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi













Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026

	 <b>LUNDI</b> 09/02/2026	 <b>MARDI</b> 10/02/2026	<b>MERCREDI</b> 11/02/2026	 <b>JEUDI</b> 12/02/2026	 <b> VENDREDI</b> 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 nature Naturomelett	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 Vollkornnudeln	
Desserts	 Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



C 1 / S 8

# Vacances de Carnaval

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI Menu équatarien 19/02/2026	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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl Locro équatarien (soupe de fèves) Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Equador	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Pissaladière Pissaladière	Pâtes à la crème de butternut et sauge Pasta mit Kürbis-Salbei-Sauce	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) Schweinegulasch mit Orange und gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker 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

	 <b>LUNDI</b> 23/02/2026	<b>MARDI</b> 24/02/2026	 <b>MERCREDI</b> 25/02/2026	<b>JEUDI</b> 26/02/2026	 <b> VENDREDI</b> 27/02/2026
Entrées	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou rouge</b> Rotkohl * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Céleri</b> Sellerie * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b>
Protéine	 <b>Parmentier aux lentilles, champignons et carottes</b> Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	 <b>Porc sauce aux pruneaux</b> Schweinefleisch mit Pflaumensauce	<b>"Compose ton burger"</b> Stelle deinen Burger zusammen	<b>Brick de saumon</b> Lachsziegel	
Légume	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Poêlée de légumes</b> gebratenes Gemüse	<b>(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)</b> (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	<b>Champignons de Paris</b> Champignons	
Féculent	* -	 <b>Pâtes</b> Nudeln	<b>Pommes de terre wedges au four</b> Gebackene Kartoffelecken	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	
Desserts	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Brownie</b> Brownies <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> 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 * -	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 Potage du jour Tages Suppe
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	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Boulgour Bulgur		* -	Riz Reis
Desserts	* - 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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 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 Mais * -	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 Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pâtes sauce au saumon fumé Pasta mit Räucherlachssauce	Omelette nature Naturomelett	Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Légume	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Carottes Möhren
Féculent	Riz Reis	* -	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bretzel Bretzel Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 12

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI Menu angleterre 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	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 Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat London particular soup London particular soup (Erbsen Suppe)
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	Cottage pie Cottage pie
Légume	Chicons Chicorée	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	Spätzle Spätzle	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi









Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	 <b>LUNDI</b> 23/03/2026	<b>MARDI</b> 24/03/2026	 <b>MERCREDI</b> 25/03/2026	 <b>JEUDI</b> 26/03/2026	 <b> VENDREDI</b> Menu de Pâques 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Galettes de légumes au parmesan Gemüsebratling mit Parmesan	Sauté de porc à la sauge Schweinefleischpfanne mit Salbei	Flammekueche au fromage de chèvre Flammkuchen mit Ziegenkäse		Saumon rôti Gebratener Lachs
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat		Asperges Spargel
Féculent	Boulgour Bulgur	Polenta Polenta	* -		Semoule Couscous
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la confiture de fraises  Quark mit Erdbeermarmelade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Poire pochée Pochierte Birne Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Nid de Pâques  Osternest 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