

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 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
Protéine	 Carottes Möhren	 Betteraves Rote Bete	 Maïs Mais	 Endives Endivie	 Buffet du chef : crudités et salade	 *	 *	 Potage du jour Tages Suppe	 *
Légume	 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	 Crudités Rohes Gemüse	 Haricots verts Grüne Bohnen	 Potiron au miel Kürbis mit Honig	 *
Féculent	 *	 Boulgour Bulgur	 Quinoa Quinoa	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	 Brocolis Brokkoli	 -	 -	 -	 -
Desserts	 *	 Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i>	 *	 Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 Yaourt stracciatella fait maison <i>Hausgemachter Stracciatella-Joghurt</i>	 -	 -	 -	 -
	 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 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	Buffet du chef : crudités et salade
		*	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pâtes sauce au thon Nudeln mit Thunfischsauce	Omelette nature Naturomelett	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Potage du jour Tages Suppe
		Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
Féculent		Riz Reis	*	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Riz Reis	Carottes Möhren
		*	*	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	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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

		LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Entrées						
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Salade verte Grüner Salat	 Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	 Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	*	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	 Choux de Bruxelles Rosenkohl
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Assortiment de fromages Käse Sortiment	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Spätzle Spätzle	 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 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	*	*		Potage du jour Tages Suppe
Desserts		Pizza margherita Margherita Pizza	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		Quiche au fromage Käsequiche
		Crudités Rohes Gemüse	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
		*	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		*
		*	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	*		Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
		-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

	LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026																						
Entrées	<b>LUNDI</b> 02/02/2026 <table border="1"> <tr><td>Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Betteraves Rote Bete</td></tr> <tr><td>*</td></tr> <tr><td>-</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Betteraves Rote Bete	*	-	<b>MARDI</b> 03/02/2026 <table border="1"> <tr><td>Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Céleri Sellerie</td></tr> <tr><td>Potage du jour Tages Suppe</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Céleri Sellerie	Potage du jour Tages Suppe	<b>MERCREDI</b> 04/02/2026 <table border="1"> <tr><td>Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Brocolis Brokkoli</td></tr> <tr><td>*</td></tr> <tr><td>-</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Brocolis Brokkoli	*	-	<b>JEUDI</b> 05/02/2026 <table border="1"> <tr><td>Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Carottes Möhren</td></tr> <tr><td>*</td></tr> <tr><td>-</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Carottes Möhren	*	-	<b>VENDREDI</b> 06/02/2026 <table border="1"> <tr><td>Buffet du chef : crudités et salade</td></tr> <tr><td>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</td></tr> <tr><td>Potage du jour Tages Suppe</td></tr> </table>	Buffet du chef : crudités et salade	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat	Potage du jour Tages Suppe
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	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Crêpes faites maison Hausgemachte Crêpe	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb																						
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb																						

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		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		Olives et feta Oliven feta	Endives Endivie	Maïs Mais	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	
Féculent		*	Potage du jour Tages Suppe	*	Salade verte Grüner Salat	
Desserts		-	Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
Entrées		Carottes Möhren	Omelette nature Naturomelett	Petits pois Grüne Erbsen	Grains de blé Weizenkörner	
Protéine		Riz blanc Weißer Reis	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Haricots beurre Butterbohnen	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompost der Saison (ohne Zuckerzusatz)	
Légume		Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)	*		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	
Féculent		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	
Desserts			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 8

## Vacances de Carnaval

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	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 équatorien (soupe de fèves) Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador	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 Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat ( Grüner Salat und Avocado)	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Pommes de terre Kartoffeln	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	*	*	*	*	Riz Reis
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts	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		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 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 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>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>
Protéine		 <b>Parmentier aux lentilles, champignons et carottes</b> <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	 <b>Porc sauce aux pruneaux</b> <i>Schweinefleisch mit Pflaumensauce</i>	 <b>"Compose ton burger"</b> <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	 <b>Brick de saumon</b> <i>Lachsiegel</i>	 <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i>
Légume		 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	 <b>Poêlée de légumes</b> <i>gebratenes Gemüse</i>	 <b>(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup)</b> <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	 <b>Champignons de Paris</b> <i>Champignons</i>	 <b>Anti-gaspi initiative</b>
Féculent		 *	 <b>Pâtes</b> <i>Nudeln</i>	 <b>Pommes de terre wedges au four</b> <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	 <b>Grains de blé</b> <i>Weizenkörner</i>	
Desserts		 <b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	 <b>Brownie</b> <i>Brownies</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 Faitrade

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 10

		Semaine du 2 mars au 6 mars 2026				
		LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Entrées		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Protéine	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Endives Endivie	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete			Potage du jour Tages Suppe
Féculent		*	*			Poisson au four Gebackener Fisch
Desserts		-	-			Brocolis Brokkoli
		Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hähnchen au jus	Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Crudités Rohes Gemüse	Riz Reis
		Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen			Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
		*	Boulgour Bulgur			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
		-	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)		
		*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
		-				
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb				

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 11

		Semaine du 9 mars au 13 mars 2026				
		LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Entrées		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Maïs Mais	Radis Radieschen	Chou-fleur Blumenkohl	Poireaux Lauch	Potage du jour Tages Suppe
Féculent		*	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Desserts		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	Carottes Möhren
		Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Riz Reis
		Riz Reis	*	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Grains de blé Weizenkörner	Bretzel Bretzel
		*		*	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	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 12

		Semaine du 16 mars au 20 mars 2026				
		LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren	Betterave Rote Bete	London particular soup London particular soup (Erbesen Suppe)	London particular soup London particular soup (Erbesen Suppe)
	*	*	*	Potage du jour Tages Suppe	Cottage pie Cottage pie	Cottage pie Cottage pie
	-	-	-	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch	Choux de Bruxelles Rosenkohl		Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)
Légume	Chicons Chicorée	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Spätzle Spätzle		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	*		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott	-		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 27/03/2026
Entrées		 <b>LUNDI</b> <b>23/03/2026</b>	 <b>MARDI</b> <b>24/03/2026</b>	 <b>MERCREDI</b> <b>25/03/2026</b>	 <b>JEUDI</b> <b>26/03/2026</b>	 <b>VENDREDI</b> <b>Menu de Pâques</b> <b>27/03/2026</b>
Protéine		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Maïs</b> <i>Maïs</i> * -	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</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 blanc et carottes</b> <i>Weißkohl und Karotten</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>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i> * -
Légume		<b>Galettes de légumes au parmesan</b> <i>Gemüsebratling mit Parmesan</i>  <b>Crudités</b> <i>Rohes Gemüse</i>	<b>Sauté de porc à la sauge</b> <i>Schweinefleischpfanne mit Salbei</i>  <b>Champignons</b> <i>Champignons</i>	<b>Flammekueche au fromage de chèvre</b> <i>Flammkuchen mit Ziegenkäse</i>  <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	 * -	<b>Saumon rôti</b> <i>Gebratener Lachs</i>  <b>Asperges</b> <i>Spargel</i>
Féculent		<b>Boulgour</b> <i>Bulgur</i>	<b>Polenta</b> <i>Polenta</i>	 * -	 * -	<b>Semoule</b> <i>Couscous</i>
Desserts		* -	<b>Fromage blanc à la confiture de fraises</b> <i>Quark mit Erdbeermarmelade</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Poire pochée</b> <i>Pochierte Birne</i>  <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 * -	<b>Nid de Pâques</b> <i>Osternest</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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL