

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 du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Betteraves <i>Rote Bete</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Mais <i>Mais</i> * -	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Endives <i>Endivie</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	 Poulet au jus <i>Hähnchen au jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Choucroute garnie <i>Sauerkraut auf Elsässische Art</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
Légume	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>
Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Riz <i>Reis</i>	*	 Pâtes <i>Nudeln</i>
Desserts	*	 Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	*	 Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt stracciatella fait maison <i>Hausgemachter Stracciatella-Joghurt</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 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	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 de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Maïs Mais	Céleri Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	*	*
Féculent		Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	-	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
Desserts		Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber" (thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Omelette Omelette	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Carottes Möhren
		Champignons Champignons	Salade de pâtes Nudelsalat	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree
		Riz Reis	*	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Riz Reis	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce
		*	*	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste)	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 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 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		Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren	Potage du jour Tages Suppe	
Féculent		*	*	Potage du jour Tages Suppe	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	
Desserts		-	Poulet rôti Brathähnchen	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
		Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Kniddelen végétariens sauce aux légumes Vegetarische Kniddelen mit Gemüsesauce	Haricots verts Grüne Bohnen	Spätzle Spätzle	
		Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Compote de pommes Apfel Kompott	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	*	
		*	*	Assortiment de fromages Käse Sortiment	-	
		-	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			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

Produits SSL

C 1 / S 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	 LUNDI 26/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Mais</i> * -	MARDI 27/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	MERCREDI 28/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carottes <i>Weißkohl und Karotten</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	JEUDI 29/01/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	VENDREDI 30/01/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Œufs durs <i>Hartgekochte Eier</i>	
Protéine	"Compose ta Pita" <i>„Mache deine eigenen Pita“</i> (seitan mariné, dés de feta, crudités et garnitures) <i>(Marinierter Seitan, gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	 Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	 Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	 Poisson pané <i>Panierter Fisch</i>	 Pâtes sauce au potiron <i>Nudeln mit Kürbissauce</i>	
Légume				Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	*			Riz basmati <i>Basmatireis</i>	*	
Desserts	*	 Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Quark mit Erdbeermarmelade</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 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	LUNDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MARDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MERCREDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> JEUDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> VENDREDI Buffet du chef : crudités et salade	LUNDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MARDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MERCREDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> JEUDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> VENDREDI Buffet du chef : crudités et salade	LUNDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MARDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MERCREDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> JEUDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> VENDREDI Buffet du chef : crudités et salade	LUNDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MARDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MERCREDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> JEUDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> VENDREDI Buffet du chef : crudités et salade	LUNDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MARDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> MERCREDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> JEUDI Salade verte <i>Grüner Salat</i> VENDREDI Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Poulet aux marrons <i>Hähnchen mit Kastanien</i>	Hot dog <i>Hot dog</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>
Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</i>	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Quartiers de pommes de terre <i>Wedges</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>
Desserts	Banane rôtie <i>Geröstete Banane</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison <i>Fruchtjoghurt der Saison</i> (sans sucre ajouté)	Crêpes faites maison <i>Hausgemachte Crêpe</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 allergies, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 7

		Semaine du 9 février au 13 février 2026				
		LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Entrées		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	
Légume		Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent		Riz blanc Weißer Reis	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
Desserts		Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)	*	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompost der Saison (ohne Zuckerzusatz)	
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

L'huile d'olive et le tofu sont BIO

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 8

Vacances de Carnaval

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI Menu équatorien 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	LUNDI 16/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	MARDI 17/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri aux pommes <i>Sellerie mit Äpfeln</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	MERCREDI 18/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißkohl</i> *	 JEUDI Menu équatorien 19/02/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betterave <i>Rote Bete</i> Locro équatorien <i>(soupe de fèves)</i> <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i>	VENDREDI 20/02/2026 Buffet du chef : <i>crudités et salade</i> Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i> 	Pizza aux anchois <i>Pizza mit Sardellen</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Buttermusscreme</i>	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i> Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i>
Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i> 	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i> 	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	*	*	*		Riz <i>Reis</i>
Desserts	Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</i> 	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Come y bebe (salade de fruits exotiques) <i>Exotischer Obstsalat</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	 LUNDI 23/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	 MARDI 24/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	 MERCREDI 25/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl *	 JEUDI 26/02/2026 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	 VENDREDI 27/02/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Galettes de lentilles Linsen-Pfannkuchen	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	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Pâtes Nudeln	Champignons de Paris Champignons	
Féculent	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Brownie Brownies	Riz Reis		
Desserts	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	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 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

	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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	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	Grillwurst Grillwurst	Poulet au jus Hähnchen au jus			Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
Féculent	Gratin de pommes de terre Kartoffelgratin	Boulgour Bulgur		*	Riz Reis
Desserts	*	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
	-	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 <i>Grüner Salat</i>	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
	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>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	Maïs <i>Mais</i>	Radis <i>Radieschen</i>	Œufs durs <i>Hartgekochte Eier</i>	*	*	*
	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	-	-	-	-
	Porc à la citronnelle <i>Schweinefleisch mit Zitronengras</i>	Pizza baguette au thon <i>Thunfisch-Baguette-Pizza</i>	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Poulet sauce normande <i>Hähnchen mit Normandie-Sauce</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>	
Légume	Champignons <i>Champignons</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>		
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	
Desserts	*	Fruits frais sauce au chocolat <i>Frisches Obst mit Schokoladensauce</i>	*	Fromage blanc et coulis de fruits <i>Quark und Frucht Coulis</i>	Bretzel <i>Bretzel</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 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)	
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	Cottage pie Cottage pie	
	-	-	Poisson pané Panierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	Salade verte Grüner Salat	
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse			Riz Reis	Spätzle Spätzle	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln			Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott	*	
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	Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)
	-					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 Menu de Pâques 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Entrées	 LUNDI 23/03/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * -	 MARDI 24/03/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 MERCREDI Menu de Pâques 25/03/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carottes <i>Weißkohl und Karotten</i> *	 JEUDI 26/03/2026 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Asperges <i>Spargel</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 VENDREDI 27/03/2026 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	"Compose ta Pita" <i>"Mache deine eigenen Pita"</i> (dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Bouchée de la mer <i>Bouchée à la reine des Meeres</i>	 Jeune bovin orloff <i>Jungbulle Orloff</i>  Carottes <i>Möhren</i>	 Œufs durs sauce mornay <i>Hartgekochte Eier mit Mornay-Sauce</i>  Brocolis <i>Brokkoli</i>	 Anti gaspi initiative
Légume		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	 Pommes de terre grenaille <i>Neue Kartoffeln</i>	 Pâtes <i>Nudeln</i>	
Féculent	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	 Nid de Pâques <i>Osternest</i>	 Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Quark mit Erdbeermarmelade</i>	
Desserts	*	Poire pochée <i>Pocheierte Birne</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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL