









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> Maïs <i>Maïs</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Endives <i>Endivie</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	 Emincé de poulet <i>Hähnchengeschnetzeltes</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	 Choucroute garnie <i>Sauerkraut auf Elsässische Art</i>	Saumon et sa sauce <i>Lachs mit Sauce</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	* -	Riz <i>Reis</i>	 Quinoa <i>Quinoa</i>	 Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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>

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 Menu japonais	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Emincé végétal Veggi-Geschnetzeltes
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Carottes vapeur Gedämpfte Karotten 
Féculent	Riz Reis	* -	* -	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc, noix et miel  Quark, Nüsse und Honig 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 <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>	
	Champignons <i>Champignons</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Betterave <i>Rote Bete</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	* -	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	* -	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	* -
Protéine	 Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Pennes sauce au pesto vert <i>Penne mit grünem Pesto-Sauce</i>	Poisson grillé et sa sauce <i>Gegrillter Fisch mit Sauce</i>	 Blanquette de jeune bovin <i>Blanquette vom Jungbullen</i>	 Hamburger <i>Hamburger</i>
Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</i>	Garnitures burger <i>Burgerbelag</i>
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	 Frites <i>Pommes frites</i>
Desserts	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Assortiment de fromages <i>Käse Sortiment</i>	* -	Salade de fruits et éclair
	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 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

	 LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	 JEUDI 29/01/2026	 VENDREDI 30/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	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 * -
Protéine	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Tagliatelles sauce crème aux scampis Tagliatelle mit Scampi-Sahnesauce		 Flan au potiron et fromage Kürbis-Käse-Flan
Légume	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Salade verte Grüner Salat
Féculent	* -	Riz Reis	* -		 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
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 Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à la tapenade et quartier de citron Gegrillter Fisch mit Tapenade und Zitronensplte
Légume	Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis	Champignons Champignons	(petit pain brioché maison, saucisse viennoise, crudités, ketchup, mayonnaise, moutarde) (hausgemachtes Bröchebrötchen, Wiener Würstchen, Rohkost, Ketchup, Mayonnaise, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Farfalles Farfalle	(parmesan) (Parmesan)	* -	Riz Reis
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

	 LUNDI 09/02/2026	 MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	 JEUDI 12/02/2026	 VENDREDI 13/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et feta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes et quartier de citron Lachs mit Kräuterquark und Zitronenspalte	Tofu grillé au four et persillade Im Ofen gebackener Tofu mit Petersilienbutter	 Chicken nuggets et ketchup Chicken Nuggets mit Ketchup
Légume	 Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	 Carottes Möhren
Féculent	Riz blanc Weißer Reis	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	 Frites Pommes frites
Desserts	 Fromage blanc à la vanille (sans sucre ajouté) Vanille Quark (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	Salade de fruits et brownie au chocolat Obstsalat und Schokoladen-Brownie 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	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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou 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	Feuilleté de saumon Lachs-Blätterteiggebäck	 Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	 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	* -	Riz Reis	* -	 Pommes de terre Kartoffeln	 Frites Pommes frites
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

	 LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	 MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	 VENDREDI 27/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	 Porc sauce brune Schwein mit brauner Sauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Boulettes de thon sauce au fromage blanc Thunfisch-Bällchen mit Quarksauce	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	
Féculent	* -	 Pâtes Nudeln	* -	Semoule Couscous	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 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

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

	LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENDREDI 06/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Gratin de pommes de terre au jambon Kartoffelgratin mit Schinken	Poulet sauce champignons Hähnchen mit Pilzsauce	Hot dog Hot dog (petit pain brioché maison, saucisse viennoise, crudités, ketchup, mayonnaise, moutarde) (hausgemachtes Briochebrötchen, Wiener Würstchen, Rohkost, Ketchup, Mayonnaise, Senf)	Omelette Omelette	Poisson au four sauce citron Gebackener Fisch mit Zitronensauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Frites Pommes frites	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
Féculent	* -	Pâtes Nudeln	Frites Pommes frites	Spätzles Spätzle	Riz au curcuma Kurkuma-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	Salade de fruits et crêpes Obstsalat und Crêpes Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonalen 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 Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree 
Féculent	Riz Reis	* -	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Bretzel Bretzel  Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi




Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 12

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

	LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI Menu angleterre 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	Cottage pie Cottage pie
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Petits pois Grüne Erbsen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	* -	Purée de pomme 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	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 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 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	 LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	 MERCREDI 25/03/2026	JEUDI Menu de Pâques 26/03/2026	 VENDREDI 27/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	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 Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Cassolette de la mer Meeresfrüchte-Bohnen-Eintopf	Flan de brocolis et fromage Brokkoli-Käse-Flan	Gigot d'agneau au miel Lamm mit Honig	
Légume	(falafels, crudités et garnitures) (Falafeln, rohes Gemüse und Beilagen)	Courgettes Zucchini	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	* -	Pâtes Nudeln	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	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	Gâteau aux pommes fait maison  Hausgemachter Apfelkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Salade de fruits à la menthe Obstsalat mit Minze 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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL