

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						
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>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</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>	Riz <i>Reis</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
Féculent	*	Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i>	*	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Desserts	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>	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 Menu japonais 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Entrées	Salade verte Grüner Salat	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 de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Buffet du chef : crudités et salade
	Légume	Maïs Mais	Céleri Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Buffet des Küchenchefs : Rohkost und Salat
	Féculent	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Brocolis Brokkoli	*
	Desserts	-	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"  (thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Riz Reis	Emincé végétal Veggi-Geschnetzeltes
		*	*	Petits pois Grüne Erbsen	Carottes vapeur Gedämpfte Karotten	
		*	*	*	Grains de blé Weizenkörner	
		*	*	Fromage blanc, noix et miel Quark, Nüsse und Honig	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	
		-	-	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
<b>Entrées</b>		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Pennes sauce au pesto vert Penne mit grünem Pesto-Sauce	Poisson grillé et sa sauce Gegrillter Fisch mit Sauce	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	Hamburger Hamburger
Légume			Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Garnitures burger Burgerbelag
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln		*	Riz Reis	Spätzle Spätzle	Frites Pommes frites
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Assortiment de fromages Käse Sortiment		*	Salade de fruits et éclair Obstsalat und Eclair
	-	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 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	 <b>LUNDI</b> <b>26/01/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Mais</i> * -	 <b>MARDI</b> <b>27/01/2026</b> 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>	 <b>MERCREDI</b> <b>28/01/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carottes <i>Weißkohl und Karotten</i> *	 <b>JEUDI</b> <b>29/01/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> -	 <b>VENDREDI</b> <b>30/01/2026</b> Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat *
Protéine	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	Tagliatelles sauce crème aux scampis <i>Tagliatelle mit Scampi-Sahnesauce</i>	Anti-gaspi initiative	Flan au potiron et fromage <i>Kürbis-Käse-Flan</i>
Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>
Féculent	*	Riz <i>Reis</i>	*		Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>
Desserts	*	Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Quark mit Erdbeermarmelade</i>	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>
	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

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 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 <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> *-	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri <i>Sellerie</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Brocolis <i>Brokkoli</i> *-	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>  (petit pain brioché maison, saucisse viennoise, crudités, ketchup, mayonnaise, moutarde) <i>(hausgemachtes Briochebrötchen, Wiener Würstchen, Rohkost, Ketchup, Mayonnaise, Senf)</i>	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> *-
Protéine	Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Poulet aux marrons <i>Hähnchen mit Kastanien</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Hot dog <i>Hot dog</i>	Poisson grillé à la tapenade et quartier de citron <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade und Zitronenspitze</i>
Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</i>	Champignons <i>Champignons</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Farfallles <i>Farfalle</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	*	Riz <i>Reis</i>
Desserts	Banane et mandarine rôties <i>Geröstete Banane und Mandarine</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	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 allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi

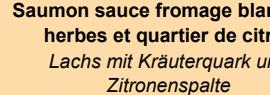
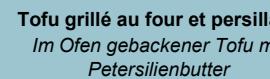
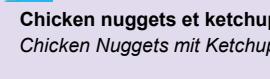
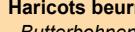
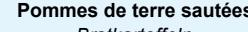
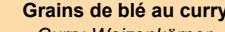
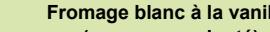
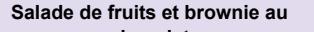
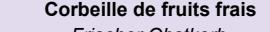


Menu Kids



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		<b>bio.</b> <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Olivs et feta</b> <i>Oliven feta</i> * -	<b>bio.</b> <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>bio.</b> <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Maïs</b> <i>Mais</i> *	<b>bio.</b> <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Lentilles vertes et légumes</b> <i>Grüne Linsen und Gemüse</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>bio.</b> <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine		 <b>Colombo de porc</b> <i>Schweinefleisch Colombo</i>	 <b>Omelette à la ciboulette</b> <i>Schnittlauch-Omelette</i>	 <b>Saumon sauce fromage blanc aux herbes et quartier de citron</b> <i>Lachs mit Kräuterquark und Zitronenspalte</i>	 <b>Tofu grillé au four et persillade</b> <i>Im Ofen gebackener Tofu mit Petersilienbutter</i>	 <b>Chicken nuggets et ketchup</b> <i>Chicken Nuggets mit Ketchup</i>
Légume		 <b>Carottes</b> <i>Möhren</i>	 <b>Petits pois</b> <i>Grüne Erbsen</i>	 <b>Haricots beurre</b> <i>Butterbohnen</i>	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	 <b>Carottes</b> <i>Möhren</i>
Féculent		 <b>Riz blanc</b> <i>Weißer Reis</i>	 <b>Pommes de terre sautées</b> <i>Bratkartoffeln</i>	 <b>Grains de blé au curry</b> <i>Curry-Weizenkörner</i>	 <b>Pâtes complètes</b> <i>Vollkornnudeln</i>	 <b>Frites</b> <i>Pommes frites</i>
Desserts		 <b>Fromage blanc à la vanille</b> <i>(sans sucre ajouté)</i>   <b>Vanille Quark</b> <i>(ohne Zuckerzusatz)</i>	*	*	<b>Compote de fruits de saison faite maison</b> <i>(sans sucre ajouté)</i>  <i>Hausgemachtes Obstkompost der Saison</i> <i>(ohne Zuckerzusatz)</i>	 <b>Salade de fruits et brownie au chocolat</b> <i>Obstsalat und Schokoladen-Brownie</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>	 <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 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	 <b>LUNDI</b> <b>16/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Betterave</b> <i>Rote Bete</i> *  -	 <b>MARDI</b> <b>17/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Céleri aux pommes</b> <i>Sellerie mit Äpfeln</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i> 	 <b>MERCREDI</b> <b>18/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  <b>Carottes</b> <i>Möhren</i> * -	 <b>JEUDI</b> <b>Menu équatorien</b> <b>19/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Chou blanc</b> <i>Weißkohl</i> <b>Locro équatorien</b> <i>(soupe de fèves)</i> <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i> 	<b>VENDREDI</b> <b>20/02/2026</b> <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i>	Feuilleté de saumon <i>Lachs-Blätterteiggebäck</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i> <b>Crudités</b> (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>	*	Come y bebe (salade de fruits exotiques) <i>Exotischer Obstsalat</i>	Frites <i>Pommes frites</i>
Desserts	Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i>	Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</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 9

		LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENDREDI 27/02/2026
Entrées		 <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
Protéine		 <b>Parmentier aux lentilles, champignons et carottes</b> Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	 <b>Porc sauce brune</b> Schwein mit brauner Sauce	 <b>"Compose ton burger"</b> Stelle deinen Burger zusammen	 <b>Boulettes de thon sauce au fromage blanc</b> Thunfisch-Bällchen mit Quarksauce	 <b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
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	 <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b>
Féculent		 *	 <b>Pâtes</b> Nudeln	 *	 <b>Semoule</b> Couscous	
Desserts		 <b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	 <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	 <b>Anti-gaspi initiative</b>

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	<b>LUNDI</b> 02/03/2026 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">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>MARDI</b> 03/03/2026 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">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>Potage du jour Tages Suppe</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Betteraves Rote Bete	Potage du jour Tages Suppe	<b>MERCREDI</b> 04/03/2026 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Maïs Mais</td></tr> <tr><td>*</td></tr> <tr><td>-</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Maïs Mais	*	-	<b>JEUDI</b> 05/03/2026 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">Salade verte Grüner Salat</td></tr> <tr><td>Salade du chef Salat des Küchenchefs</td></tr> <tr><td>Endives Endivie</td></tr> <tr><td>Potage du jour Tages Suppe</td></tr> </table>	Salade verte Grüner Salat	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Endives Endivie	Potage du jour Tages Suppe	<b>VENDREDI</b> 06/03/2026 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 10%;">Buffet du chef : crudités et salade</td></tr> <tr><td>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</td></tr> <tr><td>*</td></tr> <tr><td>-</td></tr> </table>	Buffet du chef : crudités et salade	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat	*	-
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	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Spätzles Spätzle	Riz au curcuma Kurkuma-Reis																						
Desserts	*	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion  Quark mit Maracuja-Coulis	Salade de fruits et crêpes Obstsalat und Crêpes	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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	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
	Protéine	Maïs Mais	Radis Radieschen	Chou-fleur Blumenkohl	Poireaux Lauch	*
	Légume	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*
	Féculent	-	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"  (thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	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
Desserts	Desserts	Riz Reis	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Grains de blé Weizenkörner	Purée de carottes Karotten-Püree
		*	*	*	*	Riz Reis
		-	-	-	-	Bretzel
		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Bretzel
			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 Menu angleterre 20/03/2026
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	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Compote de pommes Apfel Kompott	Poisson pané Panierter Fisch	Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbulen	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	*	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	*	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 25/03/2026	JEUDI Menu de Pâques 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Entrées		 <b>LUNDI</b> <b>23/03/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * -	 <b>MARDI</b> <b>24/03/2026</b> 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>	 <b>MERCREDI</b> <b>25/03/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc et carottes <i>Weißkohl und Karotten</i> *	 <b>JEUDI</b> <b>Menu de Pâques</b> <b>26/03/2026</b> 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>	 <b>VENDREDI</b> <b>27/03/2026</b> Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine		"Compose ta Pita" <i>"Mache deine eigene Pita"</i>  (falafels, crudités et garnitures) <i>(Falafeln, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Cassolette de la mer <i>Meeresfrüchte-Bohnen-Eintopf</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Flan de brocolis et fromage <i>Brokkoli-Käse-Flan</i>	Gigot d'agneau au miel <i>Lamm mit Honig</i>
Légume		*	Pâtes <i>Nudeln</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	
Féculent		-	Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Quark mit Erdbeermarmelade</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	
Desserts		*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Gâteau aux pommes fait maison <i>Hausgemachter Apfelkuchen</i>	Salade de fruits à la menthe <i>Obstsalat mit Minze</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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL