

C 2 / S 18

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

	LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI 30/04/2026	VENDEDI 01/05/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Mais Mais	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Paprika-Antipasti	
<b>Protéine</b>	Wäinzsoosiss sauce moutarde Wäinzsoosiss mit Senfsauce	Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson au citron et persil Fisch mit Zitrone und Petersilie	Pizza napolitaine Neeapolitanische Pizza	
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	Purée de pomme de terre Kartoffelpüree	Bulgour Bulgur	Riz blanc Weißer Reis	Tiramisu aux fraises Erdbeer-Tiramisu	
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie papaye-banane (sans sucre ajouté) Papaya-Bananen-Smoothie (ohne Zuckerzusatz)	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



C 2 / S 19

## Semaine du 4 mai au 8 mai 2026

	LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI Menu grec 07/05/2026	VENREDI 08/05/2026
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 Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
Protéine	Porc au curry <i>Schweinefleisch mit Currysauc</i>	Tagliatelles au saumon fumé (cuit) <i>Tagliatelle mit geräucherem Lachs (gekocht)</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Gyros de volaille et pain pita <i>Gyros vom Geflügel und Pita Brot</i>	Chili végétarien Vegetarisches Chili
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	
Féculent	Riz Rais	*	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Salade de pâtes grecques <i>Griechischer Nudelsalat</i>	Pain Brot
	Desserts	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	*	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe <i>Quark mit Apfel-Rhabarber Kompott</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 2 / S 20

Semaine du 11 mai au 15 mai 2026

	LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
Entrées	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		
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Bruschetta tomate, pesto et mozzarella Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella	Poisson pané au four Panierter Fisch		Veau crème de cerfeuil Kalbfleisch mit Kerbelrahmsauce
	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Epinards Spinat		
Légume			Purée de pommes de terre Kartoffelpüree		Carottes Möhren
Féculent	Pâtes complètes Vollkornmudeln	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonalier Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)			Spätzle Spätzle
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

 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 2 / S 21

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

	LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Salat des Küchenchefs	Salat des Küchenchefs	Salat des Küchenchefs	Salat des Küchenchefs	
Protéine	Mais Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc Weißkohl	Tomates Tomaten	
	Potage du jour Tages Suppe	-	Potage du jour Tages Suppe	-	
Légume	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	Bœuf bourguignon à la mayonnaise Rindfleisch Bourguignon mit Mayoran	Muffin-spaghetti tomate mozzarella et basilic Spaghetti-Muffins mit Tomate, Mozzarella und Basilikum	Parmentier de poisson Fisch-Parmentier	
	Poireaux Lauch	Brocolis écrasés Smashed Brokkoli	Carottes râpées Gerieben Karotten	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Riz basmati Basmatreis	Pâtes Nudeln	-	Fruits découpés Geschchnittenes Obst	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
	Fromage blanc à la confiture d'abricots	-	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	
Desserts	Quark mit Aprikosennarmelade	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'étiquette déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids




Produits SSL

C 2 / S 22

## Vacances de la Pentecôte

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

	LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
Entrées		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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine		Coleslaw Krautsalat	Chou-fleur Blumenkohl		Tagessuppe
					Poisson grillé Gegrillter Fisch
Légume		Poulet à l'américaine et brocolis Hähnchen nach amerikanischer Art mit Brokkoli	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse		Haricots verts Grüne Bohnen
		Carottes râpées Gerieben Karotten	Crudités Rohes Gemüse		Boulgour et quinoa Bulgur und Quinoa
Féculent		Riz Reis			
		Yaourt au granola fait maison Hausgemachter Musli-Joghurt	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)		
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

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 2 / S 23

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

	LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENREDI 05/06/2026
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	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et fêta Oliven fêta	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Fajitas de poulet Hähnchen-Fajitas	Omelette nature Naturomelett	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	Porc rôlé aux abricots Schweineröllbraten gefüllt mit Aprikosen
Légume	(Wrap, crudités, Sour Cream, guacamole, sauce salsa douce) (Wrap, rohes Gemüse, Sour Cream, Guacamole, milder Salsa-Sauce)	Petits pois Grüne Erbsen	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Maïs et carottes Maïs und Karotten
Féculent	Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Riz blanc Weißer Reis	Compote pomme-abricot (sans sucre ajouté) Apfel-Aprikosen Kompott (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken
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	Tarte à la rhubarbe Rhabarber-Tarte 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 2 / S 24

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

	LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI Menu portugais 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENREDI 12/06/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radies Radieschen	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carria de galinha Carria de galinha (Portugiesische Hühnersuppe)	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Polvrons Paprikas	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen	Boulettes de thon sauce tomate (à part) Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)	Bitana de porc mariné à la portugaise Portugiesische Bitana aus mariniertem Schweinefleisch (Portugiesisches Schweineschnitzel)	Pâtes sauce boloignaise Nudeln mit Bolognesessauce	Emincé de volaille sauce champignons Geschmetzeltes vom Geflügel mit Pilzsauce
<b>Légume</b>	Raita de concombres Gurken-Raita	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Crudités Rohes Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Riz Reis	Baguette Baguette	Fruits découpés Geschnittenes Obst	Pommes de terre grenaille Neue Kartoffeln
<b>Desserts</b>	Yaourt coulis abricots Joghurt mit Aprikosencoulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bolo de Bolacha (Kakskuchen) 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 2 / S 25

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

	LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Bœuf sauce au thym et abricot Rindfleisch mit Thymiansauce und Aprikosen	"Composé ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)		Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Gnocchi au pesto rouge et noix de cajou Gnocchi mit rotem Pesto und Cashewnüssen
<b>Légume</b>	Chou-fleur Blumenkohl	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken		Brocolis Brokkoli	Salade verte Grüner Salat
<b>Féculent</b>	Semoule Couscous	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)		Blésotto à la tomate Zartweizen-Tomaten-Risotto	
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au miel Quark mit Honig	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 2 / S 26

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

	LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI Menu luxembourgeois 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENREDI 26/06/2026
Entrées	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	
Légume	Coleslaw Krautsalat		Mais Mais	Asperges Spargel	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
			Roulé au saumon fumé et épinards Spinat-Räucherlachs Rolle		
Protéine	Gratin de pâtes Nudelgratin		Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Sentsauce	Polisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce	
Féculent			Carottes Möhren	Fondue de polreaux Lauchfondue	
			Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Riz Reis	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonalier Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)		Kalter Hund (gâteau de petits beurre) Kalter Hund (Keiskuchen mit Butter Keksen)	Yaourt straciatella fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Straciatella-Joghurt (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