

**Vacances de Pâques**

C 2 / S 14

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

		LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Menu végétarien	Protéine	Quorn aux champignons <i>Pilz-Quorn</i>	Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Quorn aux champignons <i>Pilz-Quorn</i>	Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Scampis persillés <i>Scampis mit Petersilie</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>

**Vacances de Pâques**

C 2 / S 15

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

		LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Menu végétarien	Protéine		Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>	Boulettes de lentilles sauce tomate <i>Linsefleischbällchen mit Tomatensauce</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent		Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>
Menu s/viande	Protéine		Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>	Boulettes de thon sauce tomate (à part) <i>Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent		Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>

C 2 / S 16

Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

		LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026
Menu végétarien 	Protéine	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Œuf cocotte <i>Gekochtes Ei</i>		Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemüsebratlinge mit roten Bohnen</i>	Seitan mariné aux herbes <i>Seitan in Kräutern mariniert</i>
	Légume	Pointes d'asperges et brocolis <i>Spargelköpfe und Brokkoli</i>	Epinards <i>Spinat</i>		Courgettes <i>Zucchini</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>
	Féculent	* -	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>		Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande 	Protéine	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Œuf cocotte <i>Gekochtes Ei</i>		Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemüsebratlinge mit roten Bohnen</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>
	Légume	Pointes d'asperges et brocolis <i>Spargelköpfe und Brokkoli</i>	Epinards <i>Spinat</i>		Courgettes <i>Zucchini</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>
	Féculent	* -	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>		Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>




C 2 / S 17

Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

		LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026
Menu végétarien 	Protéine	Pâtes au pesto rouge <i>Nudeln mit rotem Pesto</i>	Galette de légumes <i>Gemüse-Galette</i>	Falafels au four sauce fromage blanc <i>Gebackene Falafel mit Quarksauce</i>	Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	
	Légume	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Duo poivrons et courgettes <i>Paprikas-Zucchini-Duo</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	
	Féculent	* -	Riz basmati <i>Basmatreis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Menu s/viande 	Protéine	Pâtes au pesto rouge <i>Nudeln mit rotem Pesto</i>	Galette de légumes <i>Gemüse-Galette</i>	Falafels au four sauce fromage blanc <i>Gebackene Falafel mit Quarksauce</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	
	Légume	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Duo poivrons et courgettes <i>Paprikas-Zucchini-Duo</i>	Carottes <i>Möhren</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	
	Féculent	* -	Riz basmati <i>Basmatreis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	



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	VENDREDI 01/05/2026
Menu végétarien 	Protéine	Hachis parmentier aux haricots rouges <i>Hachis Parmentier mit Linsen (Kartoffel-Linsen-Auflauf)</i>	Quorn à la moutarde douce <i>Quorn mit süßem Senf</i>	Tomate farcie à la ricotta <i>Gefüllte Tomaten mit Ricotta</i>	Omelette à la mozzarella <i>Omelett mit Mozzarella</i>	
	Légume	Endives braisées <i>Geschmorte Endivien</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	*	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	
Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>		
Menu s/viande 	Protéine	Hachis parmentier aux haricots rouges <i>Hachis Parmentier mit Linsen (Kartoffel-Linsen-Auflauf)</i>	Quorn à la moutarde douce <i>Quorn mit süßem Senf</i>	Poisson au citron et persil <i>Fisch mit Zitrone und Petersilie</i>	Omelette à la mozzarella <i>Omelett mit Mozzarella</i>	
	Légume	Endives braisées <i>Geschmorte Endivien</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Ratatouille <i>Ratatouille</i>	
Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>		

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 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Menu végétarien 	Protéine	Tofu au curry <i>Tofu mit Curry</i>	Pâtes à la feta <i>Nudeln mit Feta</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Garnitures <i>Belagen</i>
Féculent	Boulgour <i>Bulgur</i>	*	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	
Menu s/viande 	Protéine	Tofu au curry <i>Tofu mit Curry</i>	Pâtes aux scampis <i>Nudeln mit Scampis</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Garnitures <i>Belagen</i>
Féculent	Boulgour <i>Bulgur</i>	*	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	



**Vacances de la Pentecôte**  
 Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

C 2 / S 22

		LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
Menu végétarien	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Œufs brouillés <i>Rührei</i>
	Légume		Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Quinoa <i>Quinoa</i>
Menu s/viande	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>
	Légume		Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Quinoa <i>Quinoa</i>

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	VENDREDI 05/06/2026
Menu végétarien	Protéine	Couscous végétarien aux falafels <i>Vegetarischer Couscous mit Falafel</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Seitan mariné aux herbes <i>Seitan in Kräutern mariniert</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume	Légumes couscous (sans pois chiches) <i>Gemüse-Couscous (ohne Kichererbsen)</i>	Purée de petits pois <i>Erbisenbrei</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	* -	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>
Menu s/viande	Protéine	Couscous végétarien aux falafels <i>Vegetarischer Couscous mit Falafel</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume	Légumes couscous (sans pois chiches) <i>Gemüse-Couscous (ohne Kichererbsen)</i>	Purée de petits pois <i>Erbisenbrei</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	* -	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>

C 2 / S 24

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

		LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
Menu végétarien 	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemüsebratlinge mit roten Bohnen</i>	Boulettes de lentilles sauce tomate <i>Linsenfleischbällchen mit Tomatensauce</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Courgettes <i>Zucchini</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>	Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Boullgour <i>Bulgur</i>	* -	Frites <i>Pommes frites</i>
Menu s/viande 	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemüsebratlinge mit roten Bohnen</i>	Boulettes de thon sauce tomate (à part) <i>Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Courgettes <i>Zucchini</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>	Caviar d'aubergines <i>Auberginen-Kaviar</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Boullgour <i>Bulgur</i>	* -	Frites <i>Pommes frites</i>





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
Menu végétarien 	Protéine	Quorn sauce au thym <i>Quorn Thymian-Soße</i>	Falafels au four sauce fromage blanc <i>Gebackene Falafel mit Quarksauce</i>		Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	Pâtes au pesto rouge <i>Nudeln mit rotem Pesto</i>
	Légume	Haricots beurre tomates <i>Butterbohnen mit Tomate</i>	Carottes <i>Möhren</i>		Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -
Menu s/viande 	Protéine	Quorn sauce au thym <i>Quorn Thymian-Soße</i>	Falafels au four sauce fromage blanc <i>Gebackene Falafel mit Quarksauce</i>		Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Pâtes au pesto rouge <i>Nudeln mit rotem Pesto</i>
	Légume	Haricots beurre tomates <i>Butterbohnen mit Tomate</i>	Carottes <i>Möhren</i>		Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -

C 2 / S 26

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

		LUNDI Menu luxembourgeois 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENREDI 26/06/2026
Menu végétarien 	Protéine	Kniddelen sauce crème champignons <i>Kniddelen mit Champignon-Sahnesauce</i>		Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelte Seitan mit Karottencoulis</i>	Curry de haricots rouges aux poireaux <i>Rote-Bohnen-Curry mit Lauch</i>	
	Légume	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>		Purée de céleri <i>Selleriepüree</i>	*	
Féculent	*	Pâtes tricolores <i>Dreifarbige Nudeln</i>		Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>		
Menu s/viande 	Protéine	Kniddelen sauce crème champignons <i>Kniddelen mit Champignon-Sahnesauce</i>		Dés de seitan au coulis de carotte <i>Gewürfelte Seitan mit Karottencoulis</i>	Poisson sauce aurore <i>Fisch mit Aurora-Sauce</i>	
	Légume	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>		Purée de céleri <i>Selleriepüree</i>	Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	
	Féculent	*		Pâtes tricolores <i>Dreifarbige Nudeln</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>	

