







C 3 / S 27

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	<b>LUNDI</b> 29/06/2026	<b>MARDI</b> 30/06/2026	<b>MERCREDI</b> 01/07/2026	<b>JEUDI</b> 02/07/2026	<b> VENDREDI</b> 03/07/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken 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 Olives et féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	<b>Boulette de thon sauce au curry et lait de coco</b> Thunfischbällchen mit Currysauce und Kokosmilch	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	<b>Brochette de dinde et coulis de tomate au basilic</b> Putenspieß und Tomatencoulis mit Basilikum	<b>Tofu "magique"</b> Magischer Tofu
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Courgettes Zucchini	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	Brocolis Brokkoli
<b>Féculent</b>	Riz Reis	 Pâtes Nudeln	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau au yaourt fait maison  Hausgemachter Joghurtkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au coulis de pêche  Quark mit Pfirsichcoulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Soupe de fraise et pastèque (sans sucre ajouté) Wassermelonen-Erdbeer-Smoothie (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 3 / S 28

Semaine du 6 juillet au 10 juillet 2026

BONNES  
vacances!

	LUNDI 06/07/2026	MARDI 07/07/2026	MERCREDI 08/07/2026	JEUDI 09/07/2026	VENDREDI Menu de fin d'année 10/07/2026
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>	
	Pastèque fête <i>Wassermelonen-Feta</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Radis <i>Radieschen</i>	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	
		-		-	
Protéine	 Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Lasagnes ricotta épinards <i>Spinat-Ricotta-Lasagne</i>	Poisson pané au four sauce rémolade <i>Panierter Ofen- Fisch mit Remouladensauce</i>	 Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungbulle mit Olivensauce</i>	
Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	*	Riz <i>Reis</i>	 Spätzle <i>Spätzle</i>	
		-			
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i>	*	Assortiment de fromages 	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	<i>Käse Sortiment</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

*Vacances d'été*

Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

C 3 / S 29

	LUNDI 13/07/2026	MARDI 14/07/2026	MERCREDI 15/07/2026	JEUDI 16/07/2026	VENDREDI 17/07/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Chou blanc et carotte</b> <i>Weißkohl und Karotte</i> * -	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Haricots verts</b> <i>Grüne Bohnen</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	 <b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>	<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Maïs</b> <i>Maïs</i> * -	 <b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>
<b>Protéine</b>	 <b>Porc à la sauge</b> <i>Schweinefleisch mit Salbei</i>	<b>Hamburger végétarien</b> <i>Vegetarischer Burger</i>		<b>Tomate au thon</b> <i>Tomate mit Thunfisch</i>	<b>Tarte à la courgette et herbes de Provence</b> <i>Zucchini-Tarte mit Kräutern der Provence</i>
<b>Légume</b>	<b>Champignons</b> <i>Champignons</i>	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) <i>(Burgerbrötchen, Kidneybohnen- Burger, rohes Gemüse, käse)</i>		<b>Salade verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>Salade de concombres</b> <i>Gurken</i>
<b>Féculent</b>	<b>Polenta</b> <i>Polenta</i>	 <b>Pommes de terre wedges</b> <i>Wedge-Kartoffeln</i>		 <b>Salade de pommes de terre</b> <i>Kartoffelsalat</i>	<b>Salade de pâtes aux légumes</b> <i>Nudelsalat mit Gemüse</i>
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	 <b>Jelly de fruits frais au yaourt fait maison</b> <i>Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>		<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Frischer Obstkorb</i>	<b>Clafoutis abricot fait maison</b>  <i>Hausgemachte Aprikosen-Clafoutis</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

Vacances d'été

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

C 3 / S 30

	LUNDI 20/07/2026	MARDI Menu belge 21/07/2026	MERCREDI 22/07/2026	JEUDI 23/07/2026	VENDREDI 24/07/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges à la flamande Spargel nach flämischer Art * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	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 Potage du jour Tages Suppe
<b>Protéine</b>	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Waterzooi de volaille Geflügel-Waterzooi	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	 Salade composée de pâtes et jambon cuit Gemischter Nudelsalat mit gekochtem Schinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten		* -	* -	Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Riz Reis	* -	* -	Quinoa Quinoa
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau de verviers Vervierser Kuchen 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	Melon Melone Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (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

Vacances d'été

Semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

C 3 / S 31

	 <b>LUNDI</b> 27/07/2026	<b>MARDI</b> 28/07/2026	<b>MERCREDI</b> 29/07/2026	<b>JEUDI</b> 30/07/2026	 <b> VENDREDI</b> 31/07/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Tomates mozzarella</b> Tomaten Mozzarella * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Mais * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	<b>Couscous végétarien aux pois chiches</b> Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	<b>Cordon bleu de volaille Bio</b> Bio-Geflügel-Cordon-bleu	<b>Saumon sauce fromage blanc aux herbes</b> Lachs mit Kräuter-Quarksauce	 <b>Effiloché de porc sauce barbecue maison</b> Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce	 <b>Quiche aux légumes</b> Gemüse-Quiche
<b>Légume</b>	* -	<b>Petits pois</b> Grüne Erbsen	<b>Brocolis</b> Brokkoli	 <b>Carottes</b> Möhren	<b>Salade verte</b> Grüner Salat
<b>Féculent</b>	<b>Semoule</b> Couscous	<b>Pâtes complètes</b> Vollkornnudeln	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	 <b>Pommes rôties au four</b> Ofenkartoffeln	* -
<b>Desserts</b>	 <b>Yaourt au miel</b> Joghurt mit Honig <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Banane au chocolat</b> Schoko-Banane <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>Fraises</b> Erdbeere <b>Corbeille de fruits frais</b> 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

Vacances d'été

Semaine du 3 août au 7 août 2026

C 3 / S 32

	 <b>LUNDI</b> 03/08/2026	<b>MARDI</b> 04/08/2026	<b>MERCREDI</b> 05/08/2026	<b>JEUDI</b> 06/08/2026	<b> VENDREDI</b> 07/08/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Radis</b> Radieschen <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	<b>Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki</b> Rote Linsen und Zucchini- Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce	<b>Salade niçoise à composer</b> Niçoise-Salat zum Komponieren  (pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) (Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)	 <b>Jeune bovin façon osso bucco</b> Jungbulle nach Osso-Bucco-Art	 <b>Risotto sauce bolognaise (100% bœuf) et fromage</b> Risotto mit Bolognese-Sauce (100 % Rindfleisch) und Käse	<b>Bouchée à la reine</b> Bouchée à la reine
<b>Légume</b>	<b>Laitue</b> Salat		<b>Aubergines</b> Aubergine	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Petits pois</b> Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	* -	<b>Tagliatelles</b> Tagliatelle	* -	 <b>Frites</b> Pommes frites
<b>Desserts</b>	 <b>Glace vanille</b> Vanilleeis <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Yaourt à la cassonade</b>  Joghurt mit Rohrzucker <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> 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

Vacances d'été

Semaine du 10 août au 14 août 2026

C 3 / S 33

	LUNDI 10/08/2026	MARDI 11/08/2026	MERCREDI 12/08/2026	JEUDI 13/08/2026	VENDREDI 14/08/2026
Entrées	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	
	Maïs Mais	 Carottes Möhren	Tomates Tomaten	Concombres Gurken	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Ribs de porc marinés Marinierte Schweinerippchen	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Poisson blanc grillé sauce au citron et à l'aneth Gegrillter Weißfisch mit Zitronen-Dill- Sauce	Chili sin carne Chili sin carne
Légume	Tian de légumes Gemüse-Tian	 Champignons Champignons	(pain buns, burger de légumes, crudités, gouda, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Gouda, Ketchup)	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat
Féculent	 Pâtes Nudeln	Taboulé Taboulé	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken 	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	*	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison Hausgemachter Schokoladen- Kidneybohnen-Kuchen	*	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Fromage blanc à la compotée de mirabelle  Quark mit Mirabellen-Pflaumen- Kompott
	-	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

Vacances d'été

Semaine du 17 août au 21 août 2026

C 3 / S 34

	LUNDI 17/08/2026	MARDI 18/08/2026	MERCREDI 19/08/2026	JEUDI 20/08/2026	VENDREDI 21/08/2026
Entrées	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	
	 Carottes Möhren	Caviar d'aubergine Auberginen-Kaviar	Fenouil Fenchel	Poivrons Paprikas	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	* -	Potage du jour Tages Suppe	* -	
Protéine	 Grillwurst Grillwurst	Poisson basquaise Fisch nach baskischer Art	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	
Féculent	Pommes rôties au four Ofenkartoffeln	Bulgour Bulgur	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	* -	
Desserts	* -	 Crème à la vanille faite maison Hausgemachte Vanillecreme	* -	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

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

Vacances d'été

Semaine du 24 août au 28 août 2026

C 3 / S 35

	LUNDI 24/08/2026	MARDI 25/08/2026	MERCREDI 26/08/2026	JEUDI 27/08/2026	VENREDI 28/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	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 Olives et féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat *
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pêches au thon Pfirsich mit Thunfisch	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		Crêpes indiennes aux lentilles corail indische Pfannkuchen mit roten Linsen
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Petits pois Grüne Erbsen		Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent	Riz Reis	 Taboulé Taboulé	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt nature et coulis de mûres  Naturjoghurt und Brombeercoulis 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

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

Vacances d'été

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

C 3 / S 36

	LUNDI 31/08/2026	MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	VENDREDI 04/09/2026
Entrées	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	
	Pastèque fêta Wassermelonen-Feta	Concombres Gurken	Tomates Tomaten	Radis Radieschen	*
	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	-
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Paniertier Fisch	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	*
					-
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	 Pommes grenaille Neue Kartoffeln
		-			
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	*	Sorbet	Assortiment de fromages
	-	Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	-	Sorbet	 Käse Sortiment
	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

Vacances d'été

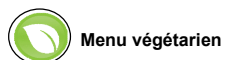
Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

C 3 / S 37

	 LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	 VENDREDI 11/09/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Bouillon et pâtes ABC Brühe und Nudeln ABC
<b>Protéine</b>	Orecchiette sauce crémeuse aux pois chiches, basilic et mozzarella Orecchiette mit cremiger Kichererbsensauce, Basilikum und Mozzarella	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Saumon poêlé Gebratener Lachs	Quiche ricotta-épinards Ricotta-Spinat-Quiche
<b>Légume</b>	Crudités Rohes Gemüse	Flan de légumes Gemüse-Flan	 Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
<b>Féculent</b>	* -	Pommes de terre rôties  Bratkartoffeln	Polenta Polenta	Salade de pommes de terre  Kartoffelsalat	* -
<b>Desserts</b>	* -	Jelly de fruits frais au yaourt fait maison  Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt	* -	Clafoutis aux mirabelles fait maison  Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat 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



Bonne  
Rentrée!

C 3 / S 38

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENDREDI 18/09/2026
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
		Concombres Gurken	Champignons Champignons	Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum	Potage du jour Tages Suppe
		*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe
		-	-		
Protéine	FERMÉ	Spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé  Spaghetti mit Bolognese-Sauce und geriebenem Käse	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette- Pizza	 Jambon cuit Kochschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume		Crudités Rohes Gemüse	*	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent			*	Pommes de terre grenailles  Neue Kartoffeln	Quinoa Quinoa
		Glace 	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	*	*
Desserts	Eis	 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 3 / S 39

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

	LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENREDI 25/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Escalope de volaille sauce tomate Geflügelschnitzel mit Tomatensauce	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Œufs à la florentine Eier Florentiner	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	(wrap, haricots rouges, tomate, poivron, maïs, fromage râpé) (Wrap, rote Bohnen, Tomate, Paprika, Mais, geriebener Käse)	Brocolis Brokkoli	* -	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	
Desserts	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte 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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL