

C 3 / S 27

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	VENDREDI 03/07/2026
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 Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Scampis sauce tomate à l'ail Scampi in Knoblauch-Tomatensauce	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Brochette de dinde et coulis de tomate au basilic Putenspieß und Tomatencoulis mit Basilikum	Galette de pommes de terre et lentilles corail Kartoffelpuffer mit roten Linsen
Légume	Courgettes Zucchini	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent	Pâtes Nudeln	Riz Reis	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - 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-Suppe (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 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 fête Wassermelonen-Feta	Concombres Gurken	Radis Radieschen	Tomates Tomaten	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	*	Gaspacho Gazpacho	*	
	-	-		-	
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Panierter Fisch	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	
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	
	-	-			
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	*	Milkshake aux fruits (lait+fruit) sans sucre ajouté Fruchtmilchshake (Milch+Obst) ohne Zuckerzusatz	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 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
Entrées	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 Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Hamburger végétarien Vegetarischer Burger		Terrine de poisson sauce ketchup maison Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume	Champignons Champignons	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) (Burgerbrötchen, Kidneybohnen- Burger, rohes Gemüse, käse)		Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	Polenta Polenta	 Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln		Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Jelly de fruits frais au yaourt fait maison  Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Clafoutis abricot fait maison  Hausgemachte Aprikosen-Clafoutis 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 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
Entrées	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
Protéine	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Waterzooi de volaille Geflügel-Waterzooi	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	 Jambon melon Melonenschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten		* -	* -	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	Riz Reis	* -	 Salade de pâtes Nudelsalat	Quinoa Quinoa
Desserts	* - 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	* - 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

	 LUNDI 27/07/2026	MARDI 28/07/2026	MERCREDI 29/07/2026	JEUDI 30/07/2026	 VENDREDI 31/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Cordon bleu de volaille Bio sauce champignons Bio-Geflügel-Cordon-bleu mit Champignonsauce	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	 Effiloché de porc sauce barbecue maison Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce	 Quiche aux légumes Gemüse-Quiche
Légume	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	 Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Grains de blé Weizenkörner	Pommes rôties au four  Ofenkartoffeln	* -
Desserts	 Yaourt au miel Joghurt mit Honig Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux fraises faite maison Hausgemachter Erdbeerkuchen 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 3 août au 7 août 2026

C 3 / S 32

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

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 Gegrillter Weißfisch	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)	Gratin de chou-fleur Blumenkohl-Auflauf	Poivrons Paprikas
Féculent	Taboulé Taboulé	 Pâtes Nudeln	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 mirabelles (sans sucre ajouté) Mirabellen-Kompott (ohne Zuckerzusatz)	Granité aux fruits frais, fait maison Hausgemachtes Obstgranita
	-	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	Tomates-mozzarella Tomaten Mozzarella	Poivrons Paprikas	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	* -	Potage du jour Tages Suppe	* -	Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Grillwurst Grillwurst	 Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -
Féculent	Purée de pommes de terre  Kartoffelpüree	Boulgour Bulgur	Pommes de terre au four  Bratkartoffeln	* -	* -
Desserts	* -	 Crème à la vanille faite maison Hausgemachte Vanillecreme	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	 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	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	 VENDREDI 28/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken	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		Pêches et tomates au thon Mit Thunfisch gefüllte Pfirsiche und Tomaten * -	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette Petits pois Grüne Erbsen Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		 Falafels sauce fromage blanc Falafel mit Quarksauce Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar Riz Reis
Légume					
Féculent		 Salade de pâtes Nudelsalat	 Yaourt nature et coulis de mûres Naturjoghurt und Brombeercoulis		Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (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	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
	Tomate au four Gebackene Tomate				
Légume		Salade verte Grüner Salat			-
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	 Pommes grenaille Neue Kartoffeln
		-			
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	*	Sorbet	Assortiment de fromages  Käse Sortiment
	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-	Sorbet	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

C 3 / S 37

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

	 LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	 VENDREDI 11/09/2026
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>	
	Concombres <i>Gurken</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou blanc et carotte <i>Weißkohl und Karotte</i>	Maïs <i>Maïs</i>	*
	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*	-
Protéine	Socca aux légumes grillés <i>Socca mit gegrilltem Gemüse</i>	 Bœuf au paprika <i>Rindfleisch mit Paprika</i>	 Porc à la sauge <i>Schweinefleisch mit Salbei</i>	Terrine de poisson sauce ketchup maison <i>Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce</i>	Tarte à la tomate et herbes de Provence <i>Tomatentarte mit Kräutern der Provence</i>
Légume	*	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	 Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade de concombres <i>Gurken</i>
Féculent	Patate douce <i>Süßkartoffel</i>	 Pâtes <i>Nudeln</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Salade de pommes de terre  <i>Kartoffelsalat</i>	*
Desserts	*	Jelly de fruits frais au yaourt fait maison  <i>Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt</i>	*	Clafoutis aux mirabelles fait maison  <i>Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis</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>	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

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	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	Concombres Gurken	Champignons Champignons	Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	* -	* -	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Poulet au jus Hühnchen au jus	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	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Riz complet Vollkornreis		* -	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Quinoa Quinoa
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Glace  Eis	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt 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



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 Maïs * -	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	 Saute de volaille sauce tomate Geflügelschnitzel mit Tomatensauce	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	(wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt, tapenade) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce, Tapenade)	Brocolis Brokkoli	Légumes couscous Gemüse Couscous	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz Reis	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 	Semoule Couscous	
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