

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
<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 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 Mais Mais	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Scampis sauce au curry et lait de coco Scampis mit Currysauce und Kokosmilch	Omelette nature Naturomelett	Brochette de dinde et coulis de tomate au basilic Putenspieß und Tomatencoullis mit Basilikum	Quorn à la tomate Quorn mit Tomatensauce
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Courgettes Zucchini	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
<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	Fromage blanc au coulis de pêche Quark mit Pfirsichcoullis	Soupe de fraise et pastèque (sans sucre ajouté) Wassermelonen-Erbeere-Smoothie (ohne Zuckerzusatz)

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 100% Bio  
code LU-BIO-04






Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

	LUNDI 06/07/2026	MARDI 07/07/2026	MERCREDI 08/07/2026	JEUDI 09/07/2026	VENDREDI 10/07/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Pastèque fête Wassermelonen-Feta <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs * 	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	<b>Pilons de poulet rôtis</b> Gebratene Hähnchenkeulen	<b>Barbecue</b> Bifana Barbecue Bifana	<b>Poisson pané au four</b> Panierter Fisch	<b>Lasagnes ricotta épinards</b> Spinal-Ricotta-Lasagne	
<b>Légume</b>	<b>Tomate au four</b> Gebackene Tomate	<b>Garnitures</b> Beilagen	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Salade verte</b> Grüner Salat * -	
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre nature</b> Natur Kartoffeln 	<b>Pain</b> Brot	<b>Riz</b> Reis	* -	
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Glace à l'eau</b> Wassereis <b>Fruits frais de saison coupés</b> Frisch geschnittenes Obst der Saison	<b>Assortiment de fromages</b> Käse Sortiment <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Saisonaler Fruchtsmoothie (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 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>	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 Hamburgers végétariens Vegetarischer Burger (pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) (Burgerbrötchen, Kidneybohnen-Burger, rohes Gemüse, Käse)	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Hamburgers végétariens Vegetarischer Burger	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Saumon grillé Gegrillter Lachs	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
<b>Légume</b>	Champignons Champignons	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) (Burgerbrötchen, Kidneybohnen-Burger, rohes Gemüse, Käse)	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
<b>Féculent</b>	Polenta Polenta	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	*
<b>Desserts</b>	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	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 allergies, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



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	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<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	Jambon melon Melonenshinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Riz Reis	*	*	Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	Pommes de terre boulangères Backerkartoffeln	Gâteau de verviers Vervierser Kuchen	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Salade de pâtes Nudelsalat	Boulgour Bulgur
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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 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
<b>Entrées</b>	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 Potage du jour Tages Suppe *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe *
<b>Protéine</b>	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Cordon bleu de volaille Geflügel Cordon Bleu	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Effiloché de porc sauce barbecue maison Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce	Quiche au fromage Käsequiche Brocolis Brokkoli *
<b>Légume</b>	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Carottes Möhren Pommes rôties au four Ofenkartoffeln *	* -
<b>Féculent</b>	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Grains de blé Weizenkörner	Tarte aux fraises faite maison Hausgemachter Erdbeerkuchen	* -
<b>Desserts</b>	Yaourt au miel Joghurt mit Honig Corbeille de fruits frais Frisher Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfruchte Corbeille de fruits frais Frisher Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frisher Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frisher Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frisher 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 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
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Caviar d'aubergine Auberginen-Kaviar * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Fenouil Fenchel Potage du jour Tages Suppe * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe * -
<b>Protéine</b>	Grillwurst Grillwurst	Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestsauce und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch * -
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse * -	
<b>Féculent</b>	Pommes rôties au four Ofenkartoffeln	Boulgour Bulgur	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
<b>Desserts</b>	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crème à la vanille faite maison Hausgemachte Vanillecreme 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 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
<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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et fêta Oliven feta	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	Porc sauce brune Schwein mit brauner Sauce	Pâtes sauce tomate au thon Nudeln mit Tomatensauce und Thunfisch	Omelette au fromage Käse-Omelett	Falafels Falafel	Falafels Falafel
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen		Poivrons Paprikas
<b>Féculent</b>	Riz Reis	*	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Semoule Couscous
<b>Desserts</b>	*	*	Yaourt nature et coulis de mûres Naturjoghurt und Brombeercoulis		Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompost der Saison (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 allergies, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



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
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Pastèque fête Wassermelonen-Feta <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs Rais Radieschen <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	<b>Pilons de poulet rôtis</b> Gebratene Hähnchenkeulen	<b>Tortellini ricotta épinards sauce aurore</b> Ricotta-Spinat-Tortellini mit Aurora-Sauce	<b>Poisson au four</b> Gebackener Fisch	<b>Veau façon osso bucco</b> Osso Bucco Kalbfleisch	<b>Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate</b> Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
<b>Légume</b>	<b>Tomate au four</b> Gebackene Tomate	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Aubergines</b> Aubergine	* -
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre nature</b> Natur Kartoffeln	* -	<b>Riz</b> Reis	<b>Spätzle</b> Spätzle	<b>Pommes grenaille</b> Neue Kartoffeln
<b>Desserts</b>	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Saisonal Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	* -	<b>Sorbet</b> Sorbet	<b>Assortiment de fromages</b> Käse Sortiment
		<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

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 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 * - Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * - Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * - Quiche au fromage Käsequiche Salade de concombres Gurken * - Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
<b>Protéine</b>	Quorn pané sauce tomate Paniertes Quorn mit Tomatensauce	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Quiche au fromage Käsequiche
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes Erbisen und Karotten	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
<b>Féculent</b>	Riz Reis	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	* - Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
<b>Desserts</b>	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 aux mirabelles fait maison Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis 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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

# Bonne Rentree!

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
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum 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>	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 Pizza Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-	Jambon cuit Kochschinken Salade verte Grüner Salat	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Légume</b>	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln
<b>Féculent</b>	Riz complet Vollkornreis	Glace Eis	* -	* -	* -
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonal: Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Saison (ohne Zuckerzusatz) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison 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 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	VENDREDI 25/09/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Mais 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 Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	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	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	
<b>Légume</b>	Petits pois Grüne Erbsen	(wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce)	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous Gemüse Couscous	
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Couscous	
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfruchte 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 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL