

C 3 / S 40

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

	 LUNDI 28/09/2026	 MARDI Menu maltais 29/09/2026	 MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	 VENDREDI 02/10/2026
Entrées	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 Dips de légumes et houmous de haricots blancs aux tomates séchées Gemüsedips mit Hummus aus weissen Bohnen und getrockneten Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou chinois Chinakohl * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce	Poisson sauce zalza tal-kappar (sauce aux câpres) Fisch mit Kapernsauce		 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat	Courgettes Zucchini		Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Epis de maïs Maiskolben	Pommes de terre au four Bratkartoffeln 		* -	Frites Pommes frites 
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Riz au lait à la crème d'orange Milchreis mit Orangencreme Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker 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 41

Semaine du 5 octobre au 9 octobre 2026

	LUNDI 05/10/2026	 MARDI 06/10/2026	 MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	 VENDREDI 09/10/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten 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 Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"		Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	 Pâtes au pesto rouge et pignons de pin Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen
Légume	Champignons de Paris Champignons	(wrap, galette de pois chiche au cumin et emmental, laitue) (Wrap mit Kichererbsenbratling, Kreuzkümmel, Emmentaler und Kopfsalat)		Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln		Grains de blé Weizenkörner	* -
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc au coulis de fruits Quark und Frucht Coulis 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 42

Semaine du 12 octobre au 16 octobre 2026

	 LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	 MERCREDI Menu turc 14/10/2026	 JEUDI 15/10/2026	 VENDREDI 16/10/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes  Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Borek croustillant feta et ricotta, sauce tzatziki au concombre et à l'aneth <i>Knuspriger Börek mit Feta und Ricotta, dazu Tzatziki-Sauce mit Gurke und Dill</i> * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bouneschlupp Bohnensuppe 	 Poulet au jus Hühnchen au jus	Karniyarik  (Aubergines fondantes au bœuf) Karniyarik (Zarte Auberginen mit Rindfleischfüllung)	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé  <i>Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse</i>	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	(mettwurst, haricots verts, oignons) (Mettwurst, grüne Bohnen, Zwiebeln)	 Carottes au miel Karotten mit Honig	* -	Crudités Rohes Gemüse	* -
Féculent	 Gromperekichelcher Gromperekichelcher	Pâtes  Nudeln	Boulgour Bulgur	* -	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Islak kek (gâteau sauce chocolat) <i>Islak Kek (Saftiger Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce)</i> Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt au granola fait maison  <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</i> 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 43

Semaine du 19 octobre au 23 octobre 2026

	 LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	 MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	 VENDREDI 23/10/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * - 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 Olive fêta 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 Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	 Omelette Omelette	Dinde sauce brune Pute mit brauner Soße	
Légume	* -	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
Féculent	* -	* -	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln 	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Liégeois à la vanille fait maison  Hausgemachter Vanillepudding mit Sahne-Topping Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au sirop d'érable  Quark mit Ahornsirup 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 44

Semaine du 26 octobre au 30 octobre 2026



	LUNDI 26/10/2026	 MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	 VENDREDI Menu Halloween 30/10/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Soupe de potiron Kürbissuppe
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four sauce fromage blanc Panierter Ofen- Fisch mit Quarksauce	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	 Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognese
Légume	Blettes Mangold	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat
Féculent	 Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln 	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Assortiment de fromages Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Panna cotta aux fruits rouges Panna Cotta mit roten Früchten 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 45

C'est les vacances !

Semaine du 2 novembre au 6 novembre 2026



	 LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	 VENDREDI 06/11/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs 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 Lentilles Linsen * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Curry de pois chiches et chutney de mangue Kichererbsen-Curry mit Mango-Chutney	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Filet de poisson blanc et sa sauce Weißfischfilet mit Sauce	Quiche à la citrouille et parmesan Kürbis-Parmesan-Quiche
Légume	* -	Fan de légumes Gemüse-Fan  Pâtes Nudeln	 Champignons Champignons Polenta Polenta	Epinards Spinat Purée de pommes de terre  Kartoffelpüree	Mesclun Mesclun * -
Féculent	Riz basmati Basmatireis				
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fruits des bois Quark mit Waldfruchtkonfitüre Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Poire pochée aux 4 épices Pochierte Birne mit 4 Gewürzen 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 46

Semaine du 9 novembre au 13 novembre 2026

	LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	 MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	 VENDREDI 13/11/2026
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou rouge aux pommes <i>Rotkohl mit Äpfeln</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Champignons <i>Champignons</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	 Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	 Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	 Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette <i>Kartoffelgratin mit Tartiflette-Käse</i>	Kniddelen mat speck <i>Kniddelen mat speck</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i> 	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	* -	Quinoa <i>Quinoa</i>
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)  Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Brownie  Brownies 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 3 / S 47

Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2026

	LUNDI 16/11/2026	 MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	 JEUDI 19/11/2026 	 VENDREDI Menu polonais 20/11/2026
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri <i>Sellerie</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Endives <i>Endivie</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißkohl</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Soupe de betteraves à la polonaise <i>Barszcz czerwony (Polnische Rote-Bete-Suppe)</i>
Protéine	Dinde sauce aux champignons <i>Pute mit Pilzsauce</i>	Cake au butternut et chèvre <i>Butternuss-Ziegenkäse-Kuchen</i>	Saumon sauce à l'aneth <i>Lachs mit Dillsauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	 Kotlet Schabowy (escalope de porc panée) <i>Kotlet Schabowy (Paniertes Schweineschnitzel)</i>
Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
Féculent	 Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i> 
Desserts	Yaourt à la vanille  Vanille-Joghurt Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fruits frais sauce au chocolat <i>Frisches Obst mit Schokoladensauce</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>	Szarlotka (gâteau aux pommes) <i>Szarlotka (Apfelmuchen)</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 3 / S 48

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

	 LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	 MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	 VENDREDI 27/11/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou chinois Chinakohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie 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 Haricots verts Grüne Bohnen * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce	Filet de poisson sauce au citron Fischfilet mit Zitronensauce		 Jeune bovin marengo Jungbullenragout nach Marengo-Art	
Légume	Laitue Salat	Crudités Rohes Gemüse		Fondue de poireaux Lauchfondue	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln 	Riz Reis		Purée de patate douce Süßkartoffelpüree	
Desserts	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	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker 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 49

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

	 LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	 MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	 VENDREDI 04/12/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	 Judd Judd	 Pâtes au pesto rouge et pignons de pin Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Choucroute Sauerkraut	Salade verte Grüner Salat	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	
Féculent	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln 	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln 	* -	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Cookie aux pépites de chocolat fait maison Hausgemachter Cookie mit Schokostückchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la crème de marron  Quark mit Kastaniencreme 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 50

Semaine du 7 décembre au 11 décembre 2026

	LUNDI 07/12/2026	MARDI Journée du climat 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pousses d'épinard Babyspinat * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Jeune bovin sauce brune Jungbulle mit brauner Sauce	 Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse		 Poulet au jus Hühnchen au jus	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	Salsifis Schwarzwurzeln	Crudités Rohes Gemüse		 Carottes au miel Karotten mit Honig	* -
Féculent	Gratin de pommes de terre Kartoffelgratin 	* -		Boulgour Bulgur	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt au granola fait maison  Hausgemachter Müsli-Joghurt 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 51

Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2026

	LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI 17/12/2026	VENDREDI Menu de Noël 18/12/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de pousses de soja Sojasprossensalat 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 Olive fêta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Velouté de butternut Kürbisscremesuppe
Protéine	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Omelette Omelette	Tagliatelles, sauce au thon et brocoli Tagliatelle, Thunfisch und Brokkolisauce	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	Feuilleté de volaille aux champignons Blätterteig gefüllt mit Geflügel und Pilzen
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	* -	* -	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	* -	* -	Spätzles Spätzle
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc au sirop d'érable Quark mit Ahornsirup 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	Bûche de Noël Weihnachtsscheit 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