

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 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	Dips de légumes et houmous de haricots blancs aux tomates séchées Gemüsedips mit Hummus aus weissen Bohnen und getrockneten Tomaten		Chou chinois Chinakohl	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	* -		* -	Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Poisson sauce zalza tal-kappar (sauce aux câpres) Fisch mit Kapernsauce		 Hachis parmentier végétarien Vegetarischer Kartoffelauflauf	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	 Salade verte Grüner Salat	Courgettes Zucchini		Laitue Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	* -	Pommes de terre au four Bratkartoffeln		* -	Riz Reis
Desserts	* -	Riz au lait à la crème d'orange Milchreis mit Orangencreme		Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker	* -
	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 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 Maïs * -	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, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)		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	Fromage blanc à la fleur d'oranger  Orangenblüten Quark 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Borek croustillant feta et ricotta, sauce tzatziki au concombre et à l'aneth Knuspriger Börek mit Feta und Ricotta, dazu Tzatziki-Sauce mit Gurke und Dill * -	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 sauce brune Hühnchen mit brauner Sauce	Karniyarik  (Aubergines fondantes au bœuf) Karniyarik (Zarte Auberginen mit Rindfleischfüllung)	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge  et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternusssauce, Salbei und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	 (mettwurst, haricots verts, oignons, pommes de terre) Mettwurst, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln	 Carottes au miel Karotten mit Honig	* -	Crudités Rohes Gemüse	* -
Féculent	* -	Pâtes  Nudeln	Boulgour  Bulgur	* -	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Islak kek (gâteau sauce chocolat) Islak Kek (Saftiger Schokoladenkuchen mit Schokoladensauce) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt au granola fait maison  Hausgemachter Müsli-Joghurt 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 Concombres Gurken 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 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 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 à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Dinde, sauce aux agrumes Truthahn, Zitrusauce	
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 Velouté de potiron Kürbiscremesuppe
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	 Meatloaf Meatloaf (Hackbraten)
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	Brocolis Brokkoli
Féculent	 Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln 	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln 
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	Muffin Halloween Halloween's Muffin 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 à la coriandre et chutney de mangue Kichererbsen-Curry mit Koriander und Mango-Chutney	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Porc sauce tomate Schweinefleisch mit Tomatensauce	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Quiche à la citrouille, persil et parmesan Kürbis-Petersilien-Parmesan-Quiche
Légume	* -	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	 Champignons Champignons	Epinards Spinat	Mesclun Mesclun
Féculent	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis	Polenta Polenta	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	 Salade de pâtes Nudelsalat
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	Mousse praliné Pralinen-Mousse 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 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	
	Chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln	Betteraves Rote Bete	Champignons Champignons	 Carottes Möhren	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*
	-	-	-	-	-
Protéine	 Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	 Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette Kartoffelgratin mit Tartiflette-Käse	 Pâtes sauce à la crème et au jambon Nudeln mit Schinken-Sahnesauce	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Chou-fleur Blumenkohl	Brocolis Brokkoli	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Gratin dauphinois Kartoffel gratin 	Riz complet Vollkornreis	* -	* -	Quinoa Quinoa
Desserts	*	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)  Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Brownie  Brownies	*	*
	-	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 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 Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Soupe de betteraves à la polonaise Barszcz czerwony (Polnische Rote-Bete-Suppe)
Protéine	Dinde au curry et lait de coco Pute mit Currysauce und Kokosmilch	Omelette nature Naturomelett	Saumon sauce à l'aneth Lachs mit Dillsauce	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Kotlet Schabowy (escalope de porc panée) Kotlet Schabowy (Paniertes Schweineschnitzel)
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Gratin de butternut-chèvre Butternussgratin mit Ziegenkäse	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous Gemüse Couscous	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Couscous	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree
Desserts	Fromage blanc vanille et fève tonka Quark mit Vanille und Tonkabohne. Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Szarlotka (gâteau aux pommes) Szarlotka (Apfelmuchen) 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 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	 Jeune bovin au citron Jungbülle mit Zitrone	Pâtes sauce au thon Nudeln mit Thunfischsauce		Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce	
Légume	Fondue de poireaux Lauchfondue	Crudités Rohes Gemüse		Laitue Salat	
Féculent	Purée de patate douce Süßkartoffelpüree	* -		Pommes de terre nature  Natur Kartoffeln	
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker  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 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	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Judd Judd	"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	Choucroute Sauerkraut	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln 	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	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 Menu de Noël 16/12/2026 	JEUDI 17/12/2026	 VENDREDI 18/12/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de pousses de soja Sojasprossensalat * -	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 Velouté de potiron Kürbiscremesuppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten 	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Dinde sauce aux champignons Pute mit Pilzsauce	Poisson pané au four Panierter Fisch	
Légume	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots verts Grüne Bohnen	Brocolis Brokkoli	
Féculent	* -	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Spätzle  Spätzle	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	 Bûche de Noël maison Hausgemachter Weihnachtsbaumstamm 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