

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		Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce	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 		Epis de maïs Maiskolben	Frites Pommes frites 
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Riz au lait à la crème d'orange Milchreis mit Orangencrème		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 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	Tomates cerise Kirschtomaten		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	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"	Hot dog Hot dog	Poisson blanc grillé et quartier de citron Gegrillter Fisch und Zitronenspalte	 Pâtes sauce tomate et fromage râpé Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse
Légume	Champignons de Paris Champignons	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	(oignons, moutarde, ketchup) (Zwiebeln, Senf, Ketchup)	Haricots verts Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Semoule Couscous	 Frites Pommes frites	Riz basmati Basmatireis	* -
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	* -	Cornet de glace Eistüte	Fromage blanc à la fleur d'oranger  Orangenblüten Quark	* -
	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 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 Knuspriger Börek mit Feta und Ricotta, dazu Tzatziki-Sauce mit Gurke * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Bouneschlupp Bohnensuppe	 Poulet rôti au jus (jus à part) Gebratenes Hähnchen mit Jus (Jus separat)	 Karniyarik (Aubergines fondantes au bœuf) Karniyarik (Zarte Auberginen mit Rindfleischfüllung)	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, 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 	Bulgour 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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	
	*	Tomates Tomaten	Olive fêta Oliven feta	Maïs Mais	
	-				
Protéine	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	*
	-		-		-
	Chili sin carne Chili sin carne	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Dinde, sauce aux champignons Pute, Pilzsauce	
			Petits pois Grüne Erbsen	Carottes Möhren	
Légume	*	*			
	-	-			
Féculent	Riz blanc Weißer Reis	*	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
		-			
Desserts	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	*	Liégeois à la vanille fait maison 	Fromage blanc au sirop d'érable 	
		-	Hausgemachter Vanillepudding mit Sahne-Topping	Quark mit Ahornsirup	
	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 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four sauce fromage blanc Panierter Ofen- Fisch mit Quarksauce	Emincé de jeune bovin sauce aux olives Geschnetzeltes vom Jungbülle in Olivensauce	Doigts sanglants (saucisses sauce tomate) Blutige Finger (Würstchen in Tomatensauce)
Légume	Courgettes Zucchini	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	Brocolis Brokkoli
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln 	Riz Reis	Spätzle Spätzle	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree
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	Gâteau d'halloween Halloween-Kuchen 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'est les vacances !

Semaine du 2 novembre au 6 novembre 2026

C 3 / S 45

	 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 * -	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 Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Lentilles Linsen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Curry de pois chiches au lait de coco, coriandre et chutney de mangue Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, Koriander und Mango-Chutney	 Bœuf sauce moutarde Rindfleisch in Senfsauce	 Porc sauce tomate Schweinefleisch mit Tomatensauce	Parmentier de poisson Fisch-Parmentier	Lasagnes aux légumes Gemüse-Lasagne
Légume	* -	Fan de légumes Gemüse-Fan	Poivrons Paprikas	Epinards Spinat	Mesclun Mesclun
Féculent	Riz basmati Basmatireis	 Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	* -	* -
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 du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge aux pommes Rotkohl mit Äpfeln * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	 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 * -
Protéine	 Emincé de bœuf stroganoff Rindergeschnetzeltes Stroganoff	 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Gnocchi à la sauce tomate et mozzarella Gnocchi mit Tomaten-Soße und Mozzarella	 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	* -	* -	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln 
Desserts	* - 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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownie  Brownies 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 rouge et lait de coco Pute mit rotem Curry und Kokosmilch	Gratin de pâtes aux légumes et fromage Nudelaufauf mit Gemüse und Käse	Saumon grillé et citron Gegrillter Lachs mit Zitrone	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Kotlet Schabowy (escalope de porc panée) Kotlet Schabowy (Paniertes Schweineschnitzel)
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	Haricots beurre Butterbohnen	Légumes couscous Gemüse Couscous	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Riz Reis	* -	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	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 Tomates-mozzarella Tomaten Mozzarella * -	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	Boulettes de thon Thunfisch-Bällchen	 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	 Wrap de bœuf Rindfleisch-Wrap	
Légume	Laitue Salat	Crudités Rohes Gemüse	Salade verte Grüner Salat	(wrap, émincé de bœuf, crudités, sauce yaourt) (Wrap, Rindfleischstreifen, Rohkost, Joghurtsauce)	
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln 	Risotto crémeux Cremiges Risotto	* -	* -	
Desserts	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownie Brownies 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	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 Mais * -	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	 Pâtes au pesto rouge et pignons de pin Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen	Poisson blanc grillé sauce au citron Gegrillter Weißfisch mit Zitronensoße	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"
Légume	Champignons de Paris Champignons	Choucroute Sauerkraut	Salade verte Grüner Salat	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	(wrap, quorn haché, crudités, fromage frais) (Wrap, Quorn-Hack, Rohkost, Frischkäse)
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre persillées Petersilien-Kartoffeln 	* -	Grains de blé Weizenkörner	Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln 
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 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 Chou-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Jeune bovin sauce brune Jungbulle mit brauner Sauce	 Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternusssauce, Salbei und geriebenem Käse	Assortiment de pizza (salami / fromage / jambon et champignon) Pizza-Auswahl (Salami / Käse / Schinken und Pilze)	 Emincé de poulet Hähnchengeschnetzeltes	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	Gâteau marbré Marmorkuchen 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 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 Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olive 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 * -
Protéine	Porc sauté sauce teriyaki maison Gebratenes Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce	Tagliatelles, sauce au thon et épinards Tagliatelle mit Thunfisch-Spinat-Sauce	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Petits pois Grüne Erbsen	* -	* -
Féculent	Riz Reis	* -	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	* -	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tiramisu Tiramisu Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le chocolat, le cacao et le jus d'orange sont BIO et/ou Fairtrade
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible au buffet



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL



C'est les vacances !



C 3 / S 52

Semaine du 21 décembre au 25 décembre 2026

	LUNDI Menu de Noël 21/12/2026	 MARDI 22/12/2026	MERCREDI 23/12/2026	JEUDI 24/12/2026	VENDREDI 25/12/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur multicolore Mehrfarbiger Blumenkohl * -		
Protéine	Raclette Party Raclette-Party	Lasagnes aux légumes Gemüse-Lasagne	Poisson pané au four et quartier de citron Gebackener paniierter Fisch und Zitronen-Stück		
Légume	(fromage à raclette pasteurisé, jambon cuit, saucisse, crudités) (Raclettekäse (pasteurisierter), Kochschinken, Wurst, Rohkost)	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen		
Féculent	Pommes de terre vapeur  Gedämpfte Kartoffeln	* -	Riz Reis		
Desserts	Bûche de Noël Weihnachtsscheit 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		

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