

C 2 / S 14

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	LUNDI 31/03/2025	MARDI 01/04/2025	MERCREDI 02/04/2025	JEUDI Menu Indien 03/04/2025	VENDREDI 04/04/2025
<b>Entrées</b>	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 Betterave Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de chou-fleur Blumenkohl-Salat Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Dhal de lentilles et pain naan fait maison Linsen-Dhal und hausgemachtes Naan-Brot	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou romanesco Romanesco-Kohl	 Riz basmati Basmatireis	Fondue de poireaux Lauchfondue
<b>Féculent</b>	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Boulgour Bulgur	Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln		Pommes rôties au four Ofenkartoffeln
<b>Desserts</b>	* -	Crème caramel faite maison Hausgemachte Karamellcreme	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	Kesari (gâteau de semoule parfumé à la cardamome) Kesari (Indischer Griespudding mit Kardamon)	Yaourt stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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





## Vacances de Pâques



Semaine du 7 avril au 11 avril 2025

C 2 / S 15

	<b>LUNDI</b> 07/04/2025	<b>MARDI</b> 08/04/2025	 <b>MERCREDI</b> 09/04/2025	<b>JEUDI</b> 10/04/2025	<b> VENDREDI</b> 11/04/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>
<b>Protéine</b>	 <b>Porc au curry</b> <i>Schweinefleisch mit Currysauce</i>	Tagliatelles aux scampis et brocolis <i>Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli</i>		Dinde sauce crème <i>Truthahn mit Sahnesauce</i>	<b>Burritos végétarien</b> <i>Vegetarische Burritos</i>
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	* -		Epinards <i>Spinat</i>	* -
<b>Féculent</b>	Semoule <i>Couscous</i>	* -		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	<b>Riz</b> <i>Reis</i>
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe  <i>Quark mit Apfel-Rhabarber kompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



## Vacances de Pâques

Semaine du 14 avril au 18 avril 2025



C 2 / S 16

	LUNDI 14/04/2025	MARDI 15/04/2025	MERCREDI Menu de Pâques 16/04/2025	JEUDI 17/04/2025	VENDREDI 18/04/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	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 Betterave Rote Bete Crème d'asperge Spargelcreme	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Gratin de légumes Gemüsegratin	Navarin d'agneau printanier Frühlingslamm Navarin	Veau sauce aux olives Kalbfleisch mit Olivensauce	Poisson pané au four Panierter Fisch
<b>Légume</b>	Chou-fleur Blumenkohl	* -	Carottes et flageolets Karotten und Flageolett-Bohnen	Petits pois Grüne Erbsen	Tomate provençale Provenzalische Tomate
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz Reis	Pommes de terre grenaille Neue Kartoffeln	Spätzle Spätzle	Potatoes au four Potatoes
<b>Desserts</b>	Assortiment de fromages Käse Sortiment Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Nid de Pâques Osternest Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	pudding à la vanille fait maison Hausgemachter Vanillepudding Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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

C 2 / S 17

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	LUNDI 21/04/2025	MARDI Journée de la Terre 22/04/2025	MERCREDI 23/04/2025	JEUDI 24/04/2025	VENDREDI 25/04/2025
Entrées		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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
		Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc Weißkohl	Concombres Gurken	
		Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	
Protéine		Pâtes sauce au pesto Nudeln mit Pestosauce	Porc sauce brune Schwein mit brauner Sauce	Filet de poisson et son fumet Fischfilet und seine Brühe	
Légume	Happy Easter!	Crudités Rohes Gemüse	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Anti gaspi initiative
Féculent		*	Polenta Polenta	Ecrasé de pommes de terre Kartoffelpüree	
Desserts		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken	Banana bread aux pépites de chocolat fait maison Hausgemachtes Bananenbrot mit Schokoladenstückchen	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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



C 2 / S 18

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	LUNDI 28/04/2025	MARDI 29/04/2025	MERCREDI 30/04/2025 	JEUDI 01/05/2025	VENDREDI 02/05/2025
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Tomates</b> Tomaten * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Coleslaw</b> Krautsalat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou-fleur</b> Blumenkohl * -		<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	 <b>Bœuf aux champignons</b> Rindfleisch mit Champignons	 <b>Poulet tikka massala</b> Hühnchen-Tikka-Masala	<b>Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé</b> Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse		<b>Poisson grillé et citron</b> Gegrillter Fisch mit Zitrone
<b>Légume</b>	<b>Petits pois et carottes</b> Erbsen und Karotten	<b>Epinards</b> Spinat	<b>Crudités</b> Rohes Gemüse		<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	 <b>Gratin dauphinois</b> Kartoffel gratin	<b>Riz complet</b> Vollkornreis	* -		<b>Bulgour</b> Bulgur
<b>Desserts</b>	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Yaourt au granola fait maison</b> Hausgemachter Müsli-Joghurt <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb		<b>Mousse au chocolat faite maison</b> Hausgemachte Schokoladenmousse <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



C 2 / S 19

Semaine du 5 mai au 9 mai 2025

	LUNDI 05/05/2025	MARDI 06/05/2025	MERCREDI Menu islandais 07/05/2025 	JEUDI 08/05/2025	VENDREDI 09/05/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et féta Oliven feta Íslensk Kjötsúpa Íslensk Kjötsúpa	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	
Protéine	Couscous au poulet  Hähnchen-Couscous	 Omelette au fromage Käse-Omelett	FisKeboller (boulette de poisson) FisKeboller (Fischbällchen)	Lasagnes végétariennes au quorn Vegetarische Lasagne mit Quorn	
Légume	Légumes couscous Gemüse Couscous	Haricots verts Grüne Bohnen	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Semoule Couscous	 Pâtes Nudeln	 Pommes de terre Kartoffeln	* -	
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits  Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Kleinur Kleinur 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 riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

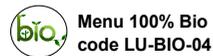
C 2 / S 20

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

	LUNDI 12/05/2025	MARDI 13/05/2025	MERCREDI 14/05/2025	JEUDI 15/05/2025	VENDREDI 16/05/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Haricots rouges Rote Bohnen		 Veau au citron Kalbfleisch mit Zitrone	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
<b>Légume</b>	Pancakes de légumes Gemüse-Pfannkuchen		Epinards Spinat	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	Boulgour Bulgur		 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	* -	 Frites Pommes frites
<b>Desserts</b>	 Yaourt à la cassonade Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Riz au lait fait maison Hausgemachter Milchreis 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 riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



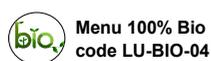
C 2 / S 21

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	<b>LUNDI</b> 19/05/2025	<b>MARDI</b> 20/05/2025	<b>MERCREDI</b> 21/05/2025	<b>JEUDI</b> 22/05/2025	<b>VENDREDI</b> 23/05/2025
<b>Entrées</b>	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Tomates</b> Tomaten <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Concombres</b> Gurken * -	 <b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	 <b>Bœuf sauce au thym</b> Rindfleisch mit Thymiansauce	 <b>Porc laqué</b> Peking-Schweinefleisch	<b>"Compose ton wrap"</b> "Stellen Sie sich Ihren Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	<b>Poisson blanc grillé</b> Gegrillter Weißfisch	
<b>Légume</b>	<b>Poivrons</b> Paprikas	<b>Poêlée de légumes de saison</b> Gebratenes Gemüse der Saison	* -	<b>Courgettes</b> Zucchini	
<b>Féculent</b>	<b>Semoule</b> Couscous	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	* -	<b>Riz</b> Reis	
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Fromage blanc au miel</b>  <b>Quark mit Honig</b> <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Tarte aux fraises maison</b> Hausgemachter Erdbeerkuchen <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



## Vacances de la Pentecôte

C 2 / S 22

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

	LUNDI 26/05/2025	MARDI 27/05/2025	MERCREDI 28/05/2025	JEUDI 29/05/2025	VENDREDI 30/05/2025
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Betterave</b> Rote Bete <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Mais * -		<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	 <b>Grillwurst sauce moutarde</b> Grillwurst mit Senfsauce	 <b>Poulet grillé</b> Gegrilltes Hähnchen	<b>Poisson sauce à l'aneth</b> Fisch mit Dillsauce		 <b>Bœuf sauce brune</b> Rindfleisch mit brauner Sauce
<b>Légume</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Fondue de poireaux</b> Lauchfondue		<b>Chou romanesco</b> Romanesco-Kohl
<b>Féculent</b>	 <b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelbrei	<b>Boulgour</b> Bulgur	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner		 <b>Pâtes tricolores</b> Dreifarbige Nudeln
<b>Desserts</b>	<b>Plateau de fruits découpés</b> Geschnittener Obstteller <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Pudding praliné fait maison</b> Hausgemachter Pralinenpudding <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb		 <b>Yaourt stracciatella fait maison</b> Hausgemachter Stracciatella-Joghurt <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

C 2 / S 23

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

	<b>LUNDI</b> 02/06/2025	<b>MARDI</b> 03/06/2025	<b>MERCREDI</b> 04/06/2025	<b>JEUDI</b> 05/06/2025	<b> VENDREDI</b> 06/06/2025
<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 Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis et brocolis Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli	 Omelette nature Naturomelett	Dinde sauce crème Truthahn mit Sahnesauce	
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
<b>Féculent</b>	Riz Reis	* -	 Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Grains de blé Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe Quark mit Apfel-Rhabarber kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Gâteau marbré fait maison Hausgemachter Marmorkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

C 2 / S 24

Semaine du 9 juin au 13 juin 2025

	LUNDI 09/06/2025	MARDI 10/06/2025 	MERCREDI 11/06/2025	JEUDI Menu canadien  12/06/2025	VENDREDI 13/06/2025	
Entrées		Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	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 Radis Radieschen Soupe aux pois Erbsensuppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -	
Protéine		Pâtes au pesto rouge Nudeln mit rotem Pesto	Poisson pané au four Panierter Fisch	Jambon braisé au sirop d'érable Geschmorter Schinken mit Ahornsirup	 Boulettes de bœuf à la liégeoise Rindfleischbällchen nach Lütticher Art	
Légume		Salade verte Grüner Salat * -	Haricots mange tout Bohnen Riz Reis	 Carottes Möhren  Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Tomate provençale Provenzalische Tomate  Spätzle Spätzle	
Féculent			Smoothie de fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Obst-Smoothie der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt à la vanille fait maison Hausgemachter Vanillejoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownies aux cranberries fait maison Hausgemachte Cranberry-Brownies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Mousse framboise faite maison Hausgemachtes Himbeermousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
Desserts						

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



C 2 / S 25

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

	LUNDI 16/06/2025	MARDI 17/06/2025	MERCREDI 18/06/2025	JEUDI 19/06/2025	VENDREDI Menu luxembourgeois 20/06/2025
Entrées	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 Haricots verts Grüne Bohnen *	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl *	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	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	Escalope de porc Schweinekotelett	Parmentier de thon Thunfisch-Parmentier	Kniddelen mat speck Kniddelen mat speck
Légume	Courgettes Zucchini	Flan de légumes Gemüse-Flan	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Compote Kompott
Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	*	*
Desserts	Fromage blanc nature à la confiture de fruits rouges Quark mit roter Fruchtconfiture Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	*	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Soupe d'abricots à la verveine Aprikosensuppe mit Eisenkraut Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mummentaart aux poires Birnemummentaart Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

C 2 / S 26

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

	LUNDI 23/06/2025	MARDI 24/06/2025	MERCREDI 25/06/2025	JEUDI 26/06/2025	VENREDI 27/06/2025
Entrées		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	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
		Coleslaw Krautsalat	Chou-fleur Blumenkohl	 Carottes Möhren	
		Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe	
Protéine		 Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Hot dog Hot dog	
Légume		Aubergines Aubergine	Crudités Rohes Gemüse	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf	
Féculent		Riz complet Vollkornreis	*	*	
			-	-	
Desserts		Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	 Glace Eis	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	
		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 riz, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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