

C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

		LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Menu végétarien 	Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>	Dés de seitan sauce brune végétarienne <i>Gewürfelter Seitan mit vegetarischer brauner Sosse</i>	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Bulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Menu s/viande 	Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>	Dés de seitan sauce brune végétarienne <i>Gewürfelter Seitan mit vegetarischer brauner Sosse</i>	Saucisse végétarienne <i>Vegetarische Wurst</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Bulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 3

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

		LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI Menu japonais 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Menu végétarien 	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	Pizza margarita Margarita Pizza	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan teriyaki Seitan Teriyaki-Art	Filet de quorn sauce tomate Quorn Filet mit Tomatensauce
	Légume	Champignons Champignons	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
	Féculent	Riz Reis	*	*	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
Menu s/viande 	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	Pizza au thon Thunfisch Pizza	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan teriyaki Seitan Teriyaki-Art	Filet de quorn sauce tomate Quorn Filet mit Tomatensauce
	Légume	Champignons Champignons	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
	Féculent	Riz Reis	*	*	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner

C 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

		LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Menu végétarien 	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens sauce blanche Vegetarische Kniddelen mit Weiße-Sauce	Omelette Omelette	Blanquette de quorn Blanquette vom Quorn	
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes au miel Karotten mit Honig	
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	
Menu s/viande 	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens sauce blanche Vegetarische Kniddelen mit Weiße-Sauce	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de quorn Blanquette vom Quorn	
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes au miel Karotten mit Honig	
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

		LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Menu végétarien	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Galette de pois cassés coulis de légumes <i>Erbsenpuffer mit Gemüsecoulis</i>	Fromage pané <i>Pabierter Käse (Käseschnitzel)</i>		Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>
	Légume	(quorn, crudités et garnitures) <i>Quorn, rohes Gemüse und Beilagen</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Potiron <i>Kürbis</i>
	Féculent	*	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>		Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>
Menu s/viande	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Galette de pois cassés coulis de légumes <i>Erbsenpuffer mit Gemüsecoulis</i>	Poisson pané <i>Panierter Fisch</i>		Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>
	Légume	(quorn, crudités et garnitures) <i>Quorn, rohes Gemüse und Beilagen</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Potiron <i>Kürbis</i>
	Féculent	*	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>		Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

		LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Tempeh aux marrons <i>Kastanien-Tempeh</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Tofu à la tapenade <i>Tofu mit Tapenade</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Champignons <i>Champignons</i>	(petit pain, falafels, sauce fromage blanc aux herbes, crudités) <i>(Brot, Falafeln, Hüttenkäsesauce mit Kräutern, rohes Gemüse)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Schupfnudeln <i>Schupfnudeln</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	*	Pâtes <i>Nudeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Tempeh aux marrons <i>Kastanien-Tempeh</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>	Champignons <i>Champignons</i>	(petit pain, saucisse végétarienne, crudités, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, vegetarische Wurst, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Schupfnudeln <i>Schupfnudeln</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	*	Pâtes <i>Nudeln</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026

		LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Quorn aux oignons <i>Zwiebel Quorn</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	
Menu s/viande	Protéine	Quorn aux oignons <i>Zwiebel Quorn</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	

C 1 / S 8

Vacances de Carnaval
Semaine du 16 février au 20 février 2026

		LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026 <i>Menu équestre</i>	VENDREDI 20/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Quiche aux légumes <i>Gemüse-Quiche</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Mote pillo (Maïs jaune et œufs brouillés) <i>Rührei mit Mais</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Quiche au thon <i>Thunfisch-Quiche</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Mote pillo (maïs jaune et œufs brouillés) <i>Rührei mit Mais</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 9

Semaine du 23 février au 27 février 2026

		LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENREDI 27/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Quorn sauce tomate <i>Quorn mit Tomatensauce</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Halloumi grillé <i>Gegrilltes Halloumi</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Menu s/viande	Protéine	Quorn sauce tomate <i>Quorn mit Tomatensauce</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Saumon grillé <i>Gegrillter Lachs</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	

C 1 / S 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

		LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENREDI 06/03/2026
Menu végétarien	Protéine	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>		Spätzles sauce aux champignons et fromage <i>Spätzle mit Pilzsauce und Käse</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Boulgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>		Spätzles sauce aux champignons et fromage <i>Spätzle mit Pilzsauce und Käse</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Boulgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz <i>Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 11

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026

		LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pizza margherita <i>Margherita Pizza</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	Filet de quorn sauce normande <i>Quorn-Filet mit normannischer Sauce</i>	Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	Pizza au thon <i>Thunfisch Pizza</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	Filet de quorn sauce normande <i>Quorn-Filet mit normannischer Sauce</i>	Falafels sauce tzatziki <i>Falafel mit Tzatziki-Sauce</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>

C 1 / S 12

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026

		LUNDI 16/03/2026	MARDI 17/03/2026	MERCREDI 18/03/2026	JEUDI 19/03/2026	VENDREDI 20/03/2026 Menu angletterre
Menu végétarien	Protéine	Halloumi <i>Halloumi</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Nuggets de tofu pané <i>Panierte Tofu-Nuggets</i>	Blanquette de quorn <i>Blanquette vom Quorn</i>	Vegetarian cottage pie <i>Vegetarischer Kartoffelaufbau</i>
	Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou romanesco <i>Romanesco-Kohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	*	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	
Menu s/viande	Protéine	Halloumi <i>Halloumi</i>	Kniddelen végétariens <i>Kniddelen Vegetarier</i>	Poisson pané <i>Panierter Fisch</i>	Blanquette de quorn <i>Blanquette vom Quorn</i>	Vegetarian cottage pie <i>Vegetarischer Kartoffelaufbau</i>
	Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Chou romanesco <i>Romanesco-Kohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	*	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	*



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

		LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Menu végétarien	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“		Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse	Bouchée végétarienne Bouchée à la reine Vegetarier	Halloumi sauce au miel Halloumi mit Honigsauce
	Légume	(quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen		Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Carottes persillées Garnelen mit Petersilie
	Féculent	* -		Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz basmati Basmatireis	Spätzles Spätzle
Menu s/viande	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“		Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	Halloumi sauce au miel Halloumi mit Honigsauce
	Légume	(quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen		Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Carottes persillées Garnelen mit Petersilie
	Féculent	* -		Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz basmati Basmatireis	Spätzles Spätzle



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids