








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
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Maïs <i>Maïs</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	 Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	 Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rindfleisch mit brauner Sauce</i>	Saucisse blanche <i>Weißer 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>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i> 	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Desserts	* -	Galette des Reines et des Rois faite maison <i>Drei-Königs-Kuchen</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt straciatella fait maison <i>Hausgemachter Straciatella-Joghurt</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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi








Menu Kids



Produits SSL

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
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 Céleri Sellerie Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pizza au thon Thunfisch Pizza	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	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
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc et coulis de fruits  Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli 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 Betterave Rote Bete Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Bouillon et pâtes ABC Brühe und Nudeln ABC
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Kniddelen végétariens sauce blanche Vegetarische Kniddelen mit Weiße- Sauce	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	
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	
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	Assortiment de fromages Käse Sortiment 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi









Menu Kids



Produits SSL

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
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 et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch		 Omelette au fromage Käse-Omelett
Légume	(quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Potiron Kürbis
Féculent	* -	 Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
Desserts	* -	Fromage blanc à la confiture de fraises  Quark mit Erdbeermarmelade	* -		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	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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi











Menu Kids



Produits SSL

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
Entrées	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> Céleri <i>Sellerie</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Brocolis <i>Brokkoli</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 Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> * -
Protéine	 Bœuf aux oignons <i>Rindfleisch mit Zwiebeln</i>	Dinde aux marrons <i>Truthahn mit Kastanien</i>	Risotto <i>Risotto</i>	 Hot dog <i>Hot dog</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 viennoise, crudités, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, Wiener Würstchen, 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>
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Crêpes faites maison <i>Hausgemachte Crêpe</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Salade de fruits <i>Obstsalat</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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi










Menu Kids



Produits SSL

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
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et feta Oliven feta Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	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 Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Colombo de porc Schweinefleisch Colombo	 Omelette Omelette	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Tofu croustillant Knuspriger Tofu	
Légume	 Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Riz blanc Weißer Reis	 Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	Pâtes complètes Vollkornnudeln	
Desserts	 Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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	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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

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 Menu équatarien 19/02/2026	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln 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 Chou blanc Weißkohl Locro équatorien (soupe de fèves) Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Equador	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Quiche au thon Thunfisch-Quiche	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) Schweinegulasch mit Orange und gewürzen	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Carottes râpées Gerieben Karotten	Petits pois Grüne Erbsen	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat * -	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis
Desserts	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Come y bebe (salade de fruits exotiques) Exotischer Obstsalat 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Chou rouge Rotkohl * -	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	Quorn sauce tomate Quorn mit Tomatensauce	Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Saumon grillé Gegrillter Lachs	
Légume	Carottes Möhren	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	
Féculent	Riz Reis	Pâtes Nudeln	* -	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	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

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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi










Menu Kids



Produits SSL

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	 VENDREDI 06/03/2026
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Betteraves <i>Rote Bete</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> Endives <i>Endivie</i> * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	 Gratin de pommes de terre aux lardons <i>Kartoffelgratin mit Speck</i>	 Poulet au jus <i>Hühnchen au jus</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>
Desserts	* -	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion  Quark mit Maracuja-Coulis	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt straciatella fait maison <i>Hausgemachter Straciatella-Joghurt</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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi









Menu Kids



Produits SSL

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
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-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pizza au thon Thunfisch Pizza	Frittata aux pommes de terre et oignons  Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Dinde sauce normande Truthahn mit Normandie-Sauce	Falafels sauce tzatziki Falafel mit Tzatziki-Sauce
Légume	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes  Karotten-Püree
Féculent	Riz Reis	* -	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - 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	 Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Mousse au chocolat Schokoladenmousse 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi




Menu Kids



Produits SSL

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 Menu angleterre 20/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Brocolis Brokkoli * -	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 Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat London particular soup London particular soup (Erbsen Suppe)
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Paniert Fisch	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	Cottage pie Cottage pie
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Salade verte Grüner Salat
Féculent	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	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Lemon Drizzle Cake Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen) 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi







Menu Kids



Produits SSL

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 Menu de Pâques 27/03/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Soupe de potiron au lait de coco Kürbissuppe mit Kokosmilch
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	Agneau sauce au miel Lamm mit Honig
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
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Poire pochée Pochierte Birne Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte au citron et œufs de Pâques Zitronenkuchen und Oster 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 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL