

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 Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	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 Mais Mais * -	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 Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Poulet au jus Hühnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Saucisse blanche Weiße Wurst	Poisson au four Gebackener Fisch
Légume	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Courgettes Zucchini	Brocolis Brokkoli
Féculent	*	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Boulgour Bulgur	Purée de pomme de terre Kartoffelpüree	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
Desserts	*	Galette des Reines et des Rois faite maison Drei-Königs-Kuchen	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	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 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

Menus Maisons Relais des Enfants  
du 5 janvier au 27 mars 2026

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 15/01/2026	VENDREDI 16/01/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat	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 de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Salade de chou à la japonaise Krautsalat nach japanischer Art	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	Maïs Mais	Céleri Sellerie	Chou-fleur Blumenkohl	Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Filet de quorn sauce tomate Quorn Filet mit Tomatensauce	*
	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree	*
	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Pizza au thon Thunfisch Pizza	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner	*
Légume	Champignons Champignons	Crudités Rohes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Dorayaki Dorayaki (Japanische Pancakes mit Bohnenpaste)	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	*
Féculent	Riz Reis	*	*	Riz Reis	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	*
Desserts	*	*	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	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 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					
Protéine	Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Kniddelen végétariens sauce blanche Vegetarische Kniddelen mit Weißer-Sauce	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes au miel Karotten mit Honig	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle	Bouillon et pâtes ABC Brühe und Nudeln ABC
Desserts	*	Assortiment de fromages Käse Sortiment	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 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
<b>Entrées</b>					
Entrées	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume	Maïs Mais	Haricots verts Grüne Bohnen	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe
Féculent	Potage du jour Tages Suppe	*	*		Omelette au fromage Käse-Omelett
Desserts	"Compose ta Pita" „Mache deine eigene Pita“  (quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	Poisson pané Panierter Fisch	Anti-gaspi initiative	Potiron Kürbis
	*	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen		Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln
	-	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis		Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz)
	*	Fromage blanc à la confiture de fraises	*		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
	-	Quark mit Erdbeermarmelade	-		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 allergies, 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 verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
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) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	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		Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	Crêpes faites maison <i>Hausgemachte Crêpe</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	*	Salade de fruits <i>Obstsalat</i>
		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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 <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Colombo de porc <i>Schweinefleisch Colombo</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>	
Desserts		Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) <i>Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)</i>	*	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompost der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	
		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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 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	VENDREDI 20/02/2026
Entrées	<b>LUNDI</b> <b>16/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Betterave <i>Rote Bete</i> * -	<b>MARDI</b> <b>17/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Céleri aux pommes <i>Sellerie mit Äpfeln</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>MERCREDI</b> <b>18/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -	<b>JEUDI</b> <b>19/02/2026</b>  <b>Menu équatorien</b> <b>19/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou blanc <i>Weißkohl</i> Locro équatorien <i>(soupe de fèves)</i> <i>Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Ecuador</i>	<b>VENDREDI</b> <b>20/02/2026</b> <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b> <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i> Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i> Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i> Riz <i>Reis</i> *
Protéine	 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse</i>	Quiche au thon <i>Thunfisch-Quiche</i>	 Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	 Fritada de chancho (porc à l'orange et aux épices) <i>Schweinegulasch mit Orange und gewürzen</i> <b>Crudités</b> <b>(salade verte et avocat)</b> <i>Rohkostsalat ( Grüner Salat und Avocado)</i> <b>Pommes de terre</b> <i>Kartoffeln</i>	Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i>
Légume	 Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Come y bebe (salade de fruits exotiques) <i>Exotischer Obstsalat</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
Féculent	*	*	*	*	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>
Desserts	 Yaourt à la cassonade <i>Joghurt mit Rohrzucker</i>	 Beignets de Carnaval <i>Karnevals-Donuts</i>	 Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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 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	VENDREDI 27/02/2026
Entrées	<b>LUNDI</b> <b>23/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Mais</b> <i>Mais</i> * -	<b>MARDI</b> <b>24/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>MERCREDI</b> <b>25/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Chou rouge</b> <i>Rotkohl</i> *	<b>JEUDI</b> <b>26/02/2026</b> Salade verte <i>Grüner Salat</i> <b>Salade du chef</b> <i>Salat des Küchenchefs</i> <b>Céleri</b> <i>Sellerie</i> <b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	<b>VENDREDI</b> <b>27/02/2026</b> <b>Buffet du chef :</b> <b>crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs:</b> <i>Rohkost und Salat</i>
Protéine	Quorn sauce tomate <i>Quorn mit Tomatensauce</i>	Porc sauce aux pruneaux <i>Schweinefleisch mit Pflaumensauce</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>  (pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Saumon grillé <i>Gegrillter Lachs</i>	
Légume	 Carottes <i>Möhren</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
Féculent	Riz <i>Reis</i>	Brownie <i>Brownies</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</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 allergies, 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
<b>Entrées</b>					
Protéine	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Légume	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent	Carottes Möhren	Betteraves Rote Bete		Endives Endivie	Potage du jour Tages Suppe
Desserts	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hähnchen au jus		Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
	*	Boulgour Bulgur		*	Riz Reis
	*	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis		Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	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

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 verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat
Protéine		Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet du chef : crudités et salade
Légume		Maïs Mais	Radis Radieschen	Chou-fleur Blumenkohl	Poireaux Lauch	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Féculent		*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	*	Potage du jour Tages Suppe
Desserts		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
		Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree
		Riz Reis	*	*	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
	*	Fruits frais sauce au chocolat Frisches Obst mit Schokoladensauce	*	*	Fromage blanc et coulis de fruits Quark und Frucht Coulis	Mousse au chocolat Schokoladenmousse
	-	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 12

		Semaine du 16 mars au 20 mars 2026					
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026	
Entrées		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine		Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume		Champignons Champignons	Brocolis Brokkoli	Carottes Möhren	Betterave Rote Bete	Blanquette de veau Blanquette vom Kalbs	London particular soup
Féculent		*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	Chou romanesco Romanesco-Kohl	London particular soup (Erbsen Suppe)
Desserts		-	-	Haricots verts Grüne Bohnen	Spätzle Spätzle	*	Cottage pie Cottage pie
		Pilons de poulet rôtis Gebratene Hähnchenkeulen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch			Salade verte Grüner Salat
		Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Riz Reis			
		Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Yaourt et compotée de mangue Joghurt-Mango-Kompott			Lemon Drizzle Cake
		*	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)
		-			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 13

		Semaine du 23 mars au 27 mars 2026				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
Entrées		Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade verte Grüner Salat	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade du chef Salat des Küchenchefs	Chou blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Asperges Spargel	Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Légume	Maïs Mais	*	*	Potage du jour Tages Suppe	*	Soupe de potiron au lait de coco Kürbissuppe mit Kokosmilch
Féculent	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenen Pita“  (quorn, crudités et garnitures) Quorn, rohes Gemüse und Beilagen	Anti-gaspi initiative	Flan au potiron et fromage de chèvre Kürbisflan und Ziegenkäse	Salade verte Grüner Salat	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	Agneau sauce au miel Lamm mit Honig
Desserts	*	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Petits pois Grüne Erbsen	Carottes persillées Garnelen mit Petersilie
	-			Poire pochée Pochierte Birne	Riz basmati Basmatireis	Spätzles Spätzle
	*			Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	*	Tarte au citron et œufs de Pâques Zitronenkuchen und Oster*
	-				-	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