

Vacances de Pâques

C 2 / S 14

Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

		LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Menu végétarien	Protéine	Quorn aux champignons <i>Pilz-Quorn</i>	Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	(petit pain, saucisse végétarienne, oignons grillés, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, vegetarische Wurst, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Nouilles chinoises <i>Chinesische Nudeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Quorn aux champignons <i>Pilz-Quorn</i>	Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Scampis persillés <i>Scampis mit Petersilie</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	(petit pain, saucisse végétarienne, oignons grillés, ketchup, moutarde) <i>(Brötchen, vegetarische Wurst, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Nouilles chinoises <i>Chinesische Nudeln</i>

Vacances de Pâques

C 2 / S 15

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

		LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Menu végétarien	Protéine	Happy Easter!	Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>	Boulettes de lentilles sauce tomate <i>Linsenfleischbällchen mit Tomatensauce</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent		Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Happy Easter!	Omelette au fromage <i>Käse-Omelett</i>	Boulettes de thon sauce tomate (à part) <i>Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume		Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent		Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 2 / S 16

Semaine du 13 avril au 17 avril 2026

		LUNDI 13/04/2026	MARDI 14/04/2026	MERCREDI 15/04/2026	JEUDI 16/04/2026	VENDREDI 17/04/2026
Menu végétarien	Protéine	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Œuf cocotte <i>Gekochtes Ei</i>		Galette de légumes aux lentilles <i>Linsen-Gemüse-Bratling</i>	Seitan mariné aux herbes <i>Seitan in Kräutern mariniert</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Epinards <i>Spinat</i>		Laitue <i>Salat</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>
	Féculent	* -	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>		Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Œuf cocotte <i>Gekochtes Ei</i>		Galette de légumes aux lentilles <i>Linsen-Gemüse-Bratling</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Epinards <i>Spinat</i>		Laitue <i>Salat</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>
	Féculent	* -	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>		Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>

C 2 / S 17

Semaine du 20 avril au 24 avril 2026

		LUNDI 20/04/2026	MARDI 21/04/2026	MERCREDI 22/04/2026	JEUDI 23/04/2026	VENDREDI 24/04/2026
Menu végétarien	Protéine	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>	Tofu laqué <i>Lackierter Tofu</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	
	Légume	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	Carottes <i>Möhren</i>	
	Féculent	* -	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Menu s/viande	Protéine	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>	Tofu laqué <i>Lackierter Tofu</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	
	Légume	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>	Carottes <i>Möhren</i>	
	Féculent	* -	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Salade de pâtes <i>Nudelsalat</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 2 / S 18

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

		LUNDI 27/04/2026	MARDI 28/04/2026	MERCREDI 29/04/2026	JEUDI Menu Italien 30/04/2026	VENDREDI 01/05/2026
Menu végétarien	Protéine	Saucisse végétarienne sauce moutarde <i>Vegetarische Wurst mit Senfsauce</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Dés de tofu au coulis de carotte <i>Tofuwürfel mit Karottencoulis</i>	Pizza napolitaine <i>Neapolitanische Pizza</i>	1er mai
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>		
Menu s/viande	Protéine	Saucisse végétarienne sauce moutarde <i>Vegetarische Wurst mit Senfsauce</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Poisson au citron et persil <i>Fisch mit Zitrone und Petersilie</i>	Pizza napolitaine <i>Neapolitanische Pizza</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Purée de pomme de terre <i>Kartoffelpüree</i>	Boulgour <i>Bulgur</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	* -	

C 2 / S 19

Semaine du 4 mai au 8 mai 2026

		LUNDI 04/05/2026	MARDI 05/05/2026	MERCREDI 06/05/2026	JEUDI Menu grec 07/05/2026	VENDREDI 08/05/2026
Menu végétarien	Protéine	Tofu au curry <i>Tofu mit Curry</i>	Tagliatelles à la fêta <i>Tagliatelle mit Feta</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Gyros végétarien et pain pita <i>Vegetarisches Gyros und Pitabrot</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons) <i>Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)</i>	Garnitures <i>Beilagen</i>
	Féculent	Boulgour <i>Bulgur</i>	* -	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Salade de pâtes grecques <i>Griechischer Nudelsalat</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu au curry <i>Tofu mit Curry</i>	Tagliatelles aux scampis <i>Tagliatelle mit Scampi</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Gyros végétarien et pain pita <i>Vegetarisches Gyros und Pitabrot</i>	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>
	Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons) <i>Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)</i>	Garnitures <i>Beilagen</i>
	Féculent	Boulgour <i>Bulgur</i>	* -	Pommes de terre aux oignons <i>Kartoffeln mit Zwiebeln</i>	Salade de pâtes grecques <i>Griechischer Nudelsalat</i>	Riz <i>Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 2 / S 20

Semaine du 11 mai au 15 mai 2026

		LUNDI 11/05/2026	MARDI 12/05/2026	MERCREDI 13/05/2026	JEUDI 14/05/2026	VENDREDI 15/05/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette aux pâtes <i>Pasta-Omelett</i>	Bruschetta tomate, pesto et mozzarella <i>Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella</i>	Nuggets de tofu au four <i>Gebackene Tofu Nuggets</i>	Happy ASCENSION DAY	Quorn aux olives <i>Oliven-Quorn</i>
	Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>		Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	* -	* -	Riz <i>Reis</i>		Spätzle <i>Spätzle</i>
Menu s/viande	Protéine	Omelette aux pâtes <i>Pasta-Omelett</i>	Bruschetta tomate, pesto et mozzarella <i>Bruschetta mit Tomaten, Pesto und Mozzarella</i>	Poisson pané au four <i>Panierter Fisch</i>	Happy ASCENSION DAY	Quorn aux olives <i>Oliven-Quorn</i>
	Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>		Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	* -	* -	Riz <i>Reis</i>		Spätzle <i>Spätzle</i>

C 2 / S 21

Semaine du 18 mai au 22 mai 2026

		LUNDI 18/05/2026	MARDI 19/05/2026	MERCREDI 20/05/2026	JEUDI 21/05/2026	VENDREDI 22/05/2026
Menu végétarien	Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre <i>Kichererbsen-Curry mit Koriander</i>	Halloumi grillé au paprika <i>Gegrilltes Halloumi mit Paprika</i>	Quiche au fromage <i>Käsequiche</i>	Parmentier aux lentilles corail <i>Parmentier mit roten Linsen</i>	Menu Kids
	Légume	Poireaux <i>Lauch</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	* -	
Menu s/viande	Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre <i>Kichererbsen-Curry mit Koriander</i>	Halloumi grillé au paprika <i>Gegrilltes Halloumi mit Paprika</i>	Quiche au fromage <i>Käsequiche</i>	Poisson en papillote <i>Fisch in Papillote</i>	Menu Kids
	Légume	Poireaux <i>Lauch</i>	Flan de légumes <i>Gemüse-Flan</i>	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

Vacances de la Pentecôte

Semaine du 25 mai au 29 mai 2026

C 2 / S 22

		LUNDI 25/05/2026	MARDI 26/05/2026	MERCREDI 27/05/2026	JEUDI 28/05/2026	VENDREDI 29/05/2026
Menu végétarien	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Œufs brouillés <i>Rührei</i>
	Légume		Epinars <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Boulgour <i>Bulgur</i>
Menu s/viande	Protéine		Rajma masala (haricots rouges aux épices) <i>Rajma masala (gewürzte rote Bohnen)</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>
	Légume		Epinars <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Boulgour <i>Bulgur</i>

C 2 / S 23

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026

		LUNDI 01/06/2026	MARDI 02/06/2026	MERCREDI 03/06/2026	JEUDI 04/06/2026	VENDREDI 05/06/2026
Menu végétarien	Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Seitan mariné aux herbes <i>Seitan in Kräutern mariniert</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	* -	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>
Menu s/viande	Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Lasagnes végétariennes <i>Vegetarische Lasagne</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>
	Légume	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Champignons <i>Champignons</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Carottes <i>Möhren</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	* -	Grains de blé nature <i>Weizenkörner Natur</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 2 / S 24

Semaine du 8 juin au 12 juin 2026

		LUNDI 08/06/2026	MARDI 09/06/2026	MERCREDI Menu portugais 10/06/2026	JEUDI 11/06/2026	VENDREDI 12/06/2026
Menu végétarien	Protéine	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>	Boulettes de lentilles sauce tomate <i>Linsefleischbällchen mit Tomatensauce</i>	Emincé végétal mariné à la portugaise <i>Veggi-Geschnetzeltes nach portugiesischer Art</i>	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	*	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Baguette <i>Baguette</i>	*	Frites <i>Pommes frites</i>
Menu s/viande	Protéine	Chili végétarien <i>Vegetarisches Chili</i>	Boulettes de thon sauce tomate (à part) <i>Thunfisch-Bällchen mit Tomatensauce (separat)</i>	Emincé végétal mariné à la portugaise <i>Veggi-Geschnetzeltes nach portugiesischer Art</i>	Pâtes sauce bolognaise végétarienne <i>Pasta mit vegetarischer Bolognese-Sauce</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	*	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre rôties <i>Bratkartoffeln</i>	Baguette <i>Baguette</i>	*	Frites <i>Pommes frites</i>

C 2 / S 25

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026

		LUNDI 15/06/2026	MARDI 16/06/2026	MERCREDI 17/06/2026	JEUDI 18/06/2026	VENDREDI 19/06/2026
Menu végétarien	Protéine	Quorn sauce au thym <i>Quorn Thymian-Soße</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>		Œuf dur sauce béchamel <i>Hartgekochtes Ei mit Béchamelsauce</i>	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>		Brocolis <i>Brokkoli</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*
Menu s/viande	Protéine	Quorn sauce au thym <i>Quorn Thymian-Soße</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>		Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>		Brocolis <i>Brokkoli</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>
	Féculent	Semoule <i>Couscous</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	*



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspier



Menu Kids

C 2 / S 26

Semaine du 22 juin au 26 juin 2026

		LUNDI 22/06/2026	MARDI 23/06/2026	MERCREDI Menu luxembourgeois 24/06/2026	JEUDI 25/06/2026	VENDREDI 26/06/2026
Menu végétarien	Protéine	Gratin de pâtes <i>Nudelgratin</i>		Kniddelen sauce crème <i>Kniddelen mit Sahnesauce</i>	Curry de haricots rouges aux poireaux <i>Rote-Bohnen-Curry mit Lauch</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	*	
	Féculent	*		*	Riz <i>Reis</i>	
Menu s/viande	Protéine	Gratin de pâtes <i>Nudelgratin</i>		Kniddelen sauce crème <i>Kniddelen mit Sahnesauce</i>	Poisson sauce aurore <i>Fisch mit Aurora-Sauce</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	
	Féculent	*		*	Riz <i>Reis</i>	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids