

C 3 / S 27

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

	LUNDI 29/06/2026	MARDI 30/06/2026	 MERCREDI 01/07/2026	JEUDI 02/07/2026	 VENDREDI 03/07/2026
Entrées	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  Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Olives et fêta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Scampis sauce tomate à l'ail Scampi in Knoblauch-Tomatensauce	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Brochette de dinde et coulis de tomate au basilic Putenspieß und Tomatencoulis mit Basilikum	Galette de pommes de terre et lentilles corail Kartoffelpuffer mit roten Linsen
Légume	Courgettes Zucchini	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Petits pois Grüne Erbsen	Piperade Piperade	Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent	Pâtes Nudeln 	Riz Reis	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln 	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau au yaourt fait maison  Hausgemachter Joghurtkuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc au coulis de pêche Quark mit Pfirsichcoulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Soupe de fraise et pastèque (sans sucre ajouté) Wassermelonen-Erdbeer-Suppe (ohne Zuckerzusatz) 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

 Produits SSL

C 3 / S 28

Semaine du 6 juillet au 10 juillet 2026

	LUNDI 06/07/2026	MARDI 07/07/2026	MERCREDI 08/07/2026	JEUDI 09/07/2026	VENDREDI 10/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pastèque fêta Wassermelonen-Feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Gaspacho Gazpacho	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Panierter Fisch	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbülle mit Olivensauce	
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	
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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Milkshake aux fruits (lait+fruit) sans sucre ajouté Fruchtmilchshake (Milch+Obst) 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

BONNES
vacances!



Vacances d'été

Semaine du 13 juillet au 17 juillet 2026

C 3 / S 29

	LUNDI 13/07/2026	MARDI 14/07/2026	MERCREDI 15/07/2026	JEUDI 16/07/2026	VENDREDI 17/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Hamburger végétarien Vegetarischer Burger		Terrine de poisson sauce ketchup maison Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume	Champignons Champignons	(pain burger, burger de haricots rouges, crudités, fromage) (Burgerbrötchen, Kidneybohnen- Burger, rohes Gemüse, Käse)		Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	Polenta Polenta	 Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln		 Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Jelly de fruits frais au yaourt fait maison Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Clafoutis abricot fait maison  Hausgemachte Aprikosen-Clafoutis 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

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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026

C 3 / S 30

	LUNDI 20/07/2026	MARDI Menu belge 21/07/2026	MERCREDI 22/07/2026	JEUDI 23/07/2026	VENDREDI 24/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges à la flamande Spargel nach flämischer Art * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Waterzooi de volaille Geflügel-Waterzooi	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette-Pizza	Jambon melon Melonenschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	 Riz Reis	* -	* -	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln		* -	Salade de pâtes Nudelsalat	Quinoa Quinoa
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Gâteau de verviers Vervierser Kuchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 27 juillet au 31 juillet 2026

C 3 / S 31

	 LUNDI 27/07/2026	MARDI 28/07/2026	MERCREDI 29/07/2026	JEUDI 30/07/2026	 VENDREDI 31/07/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen	Cordon bleu de volaille Bio sauce champignons Bio-Geflügel-Cordon-bleu mit Champignonsauce	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	 Effiloché de porc sauce barbecue maison Pulled Pork mit hausgemachter Barbecuesauce	 Quiche aux légumes Gemüse-Quiche
Légume	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	 Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Grains de blé Weizenkörner	 Pommes rôties au four Ofenkartoffeln	* -
Desserts	 Yaourt au miel Joghurt mit Honig Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux fraises faite maison Hausgemachter Erdbeerkuchen 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 3 août au 7 août 2026

C 3 / S 32

	 LUNDI 03/08/2026	MARDI 04/08/2026	MERCREDI 05/08/2026	JEUDI 06/08/2026	 VENDREDI 07/08/2026
Entrées	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 Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Galettes de lentilles corail et courgettes sauce tzatziki Rote Linsen und Zucchini-Pfannkuchen mit Tzatziki-Sauce	Salade niçoise à composer Niçoise-Salat zum Komponieren (pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) (Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)	 Jeune bovin façon osso bucco Jungbulle nach Osso-Bucco-Art	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage râpé Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und geriebenem Käse 	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat	(pommes de terre, haricots verts, laitue, poivron, tomate, thon, œufs durs, olives) (Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat, Paprika, Tomaten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Oliven)	Aubergines Aubergine	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Grains de blé Weizenkörner	* -	Risotto Risotto	* -	 Frites Pommes frites
Desserts	 Glace vanille Vanilleeis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la cassonade  Joghurt mit Rohrzucker 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 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 10 août au 14 août 2026

C 3 / S 33

	LUNDI 10/08/2026	MARDI 11/08/2026	MERCREDI 12/08/2026	JEUDI 13/08/2026	VENDREDI 14/08/2026
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
	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>	
	Maïs <i>Maïs</i>	 Carottes <i>Möhren</i>	Tomates <i>Tomaten</i>	Concombres <i>Gurken</i>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
	*	*	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	*
	-	-	-	-	-
Protéine	 Bœuf sauce au thym <i>Rindfleisch mit Thymiansauce</i>	 Ribs de porc marinés <i>Marinierte Schweinerippchen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Chili sin carne <i>Chili sin carne</i>
Légume	Tian de légumes <i>Gemüse-Tian</i>	 Champignons <i>Champignons</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, gouda, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Gouda, Ketchup)</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Poivrons <i>Paprikas</i>
Féculent	Taboulé <i>Taboulé</i>	 Pâtes <i>Nudeln</i>	Pommes de terre wedges au four <i>Gebackene Kartoffelecken</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Riz <i>Reis</i>
Desserts	*	Gâteau au chocolat et haricots rouges fait maison <i>Hausgemachter Schokoladen- Kidneybohnen-Kuchen</i>	*	Compote de mirabelles (sans sucre ajouté) <i>Mirabellen-Kompott (ohne Zuckerzusatz)</i>	Granité aux fruits frais, fait maison
	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Hausgemachtes Obstgranita
	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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 17 août au 21 août 2026

C 3 / S 34

	LUNDI 17/08/2026	MARDI 18/08/2026	MERCREDI 19/08/2026	JEUDI 20/08/2026	VENDREDI 21/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Caviar d'aubergine Auberginen-Kaviar * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates-mozzarella Tomaten Mozzarella Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Grillwurst Grillwurst	Poulet basquaise Baskisches Hühnchen	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce pesto et fromage râpé Spaghetti mit Pestosauce und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -
Féculent	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Boulgour Bulgur	Pommes de terre au four Bratkartoffeln	* -	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crème à la vanille faite maison Hausgemachte Vanillecreme Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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 stracciatella fait maison Hausgemachter Stracciatella-Joghurt 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 24 août au 28 août 2026

C 3 / S 35

	 LUNDI 24/08/2026	MARDI 25/08/2026	 MERCREDI 26/08/2026 	 JEUDI 27/08/2026	 VENDREDI 28/08/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken	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 Olives et fêta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs 	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs:</i> Rohkost und Salat * -
Protéine		Pêches et tomates au thon Mit Thunfisch gefüllte Pfirsiche und Tomaten	 Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette		 Falafels sauce fromage blanc Falafel mit Quarksauce
Légume		* -	Petits pois Grüne Erbsen		Caviar d'aubergines Auberginen-Kaviar
Féculent		 Salade de pâtes Nudelsalat	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln		Riz Reis
Desserts		* -	 Yaourt nature et coulis de mûres Naturjoghurt und Brombeercoulis		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	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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

C 3 / S 36

	LUNDI 31/08/2026	 MARDI 01/09/2026	MERCREDI 02/09/2026	JEUDI 03/09/2026	 VENDREDI 04/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pastèque fêta Wassermelonen-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 Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Lasagnes ricotta épinards Spinat-Ricotta-Lasagne	Poisson pané au four Panierter Fisch	 Jeune bovin sauce aux olives Jungbülle mit Olivensauce	 Petits farcis niçois au haché de bœuf et sauce tomate Petits farcis niçois mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce
Légume	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	 Carottes Möhren	* -
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	 Spätzle Spätzle	 Pommes grenaille Neue Kartoffeln
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	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Sorbet Sorbet Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Assortiment de fromages  Käse Sortiment 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Vacances d'été

C 3 / S 37

Semaine du 7 septembre au 11 septembre 2026

	 LUNDI 07/09/2026	MARDI 08/09/2026	MERCREDI 09/09/2026	JEUDI 10/09/2026	 VENDREDI 11/09/2026
Entrées	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 Haricots verts Grüne Bohnen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc et carotte Weißkohl und Karotte Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Socca aux légumes grillés Socca mit gegrilltem Gemüse	 Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	 Porc à la sauge Schweinefleisch mit Salbei	Terrine de poisson sauce ketchup maison Fischterrine mit hausgemachter Ketchupsauce	Tarte à la tomate et herbes de Provence Tomatentarte mit Kräutern der Provence
Légume	* -	Fan de légumes Gemüse-Flan	 Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Salade de concombres Gurken
Féculent	Patate douce Süßkartoffel	 Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	 Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Jelly de fruits frais au yaourt fait maison Frisches Fruchtgelee mit hausgemachtem Joghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Clafoutis aux mirabelles fait maison Hausgemachte Mirabellen-Clafoutis 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

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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

Bonne Rentrée!

C 3 / S 38

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026

	LUNDI 14/09/2026	MARDI 15/09/2026	MERCREDI 16/09/2026	JEUDI 17/09/2026	VENREDI 18/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates au basilic Tomaten mit Basilikum Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Poulet au jus Hühnchen au jus	Spaghetti sauce bolognaise et fromage râpé Spaghetti mit Bolognese-Sauce und geriebenem Käse	Pizza baguette tomate, pesto et mozzarella Tomaten-Pesto-Mozzarella-Baguette- Pizza	Jambon cuit Kochschinken	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade
Légume	Courgettes Zucchini	Crudités Rohes Gemüse	* -	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Riz complet Vollkornreis	 Glace Eis	* -	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Quinoa Quinoa
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz) 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 végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 3 / S 39

Semaine du 21 septembre au 25 septembre 2026

	LUNDI 21/09/2026	MARDI 22/09/2026	MERCREDI 23/09/2026	JEUDI 24/09/2026	VENDREDI 25/09/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates mozzarella Tomaten Mozzarella * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken Potage du jour Tages Suppe Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen Légumes couscous Gemüse Couscous Semoule Couscous * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat 
Protéine	 Filet de volaille sauce tomate Geflügelschnitzel mit Tomatensauce	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, œufs durs, crudités, sauce yaourt, tapenade) (Wraps, hart gekochte Eier, Rohes Gemüse, Joghurt-Sauce, Tapenade)	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce Brocolis Brokkoli Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 	Couscous végétarien aux pois chiches Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen Légumes couscous Gemüse Couscous Semoule Couscous * -	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Légumes couscous Gemüse Couscous	
Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Riz Reis	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 	Semoule Couscous	
Desserts	Fromage blanc et coulis de fruits  Quark und Frucht Coulis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais au chocolat Frische Schokoladenfrüchte 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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL