

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>	Choucroute garnie végétarienne <i>Sauerkraut auf Elsässische Art (vegetarisch)</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>	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</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>	Choucroute garnie végétarienne <i>Sauerkraut auf Elsässische Art (vegetarisch)</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>	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</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 <i>Tofu mit Zitronengras</i>	"Compose ta piadina" <i>"Belege dir deine Piadina selber"</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Seitan teriyaki <i>Seitan Teriyaki-Art</i>	Galette de légumes aux lentilles corail <i>Linsen-Gemüse-Bratling</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(mozzarella, crudités et tomates séchées) <i>Mozzarella, Rohkostsalate, getrocknete Tomaten</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre en robe des champs <i>Kartoffeln in der Schale</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	"Compose ta piadina" <i>"Belege dir deine Piadina selber"</i>	Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Seitan teriyaki <i>Seitan Teriyaki-Art</i>	Galette de légumes aux lentilles corail <i>Linsen-Gemüse-Bratling</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) <i>(Thunfisch, rohes Gemüse und sonnentrocknete Tomaten, Kräuterkäse)</i>	Gratin de chou-fleur <i>Blumenkohl-Auflauf</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre en robe des champs <i>Kartoffeln in der Schale</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz <i>Reis</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>



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 <i>Halloumi</i>	Kniddelen végétariens sauce truffe <i>Vegetarische Kniddelen mit Trüffelsauce</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	
	Légume	Chicon braisé <i>Geschmorter Chicorée</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</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 sauce truffe <i>Vegetarische Kniddelen mit Trüffelsauce</i>	Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	
	Légume	Chicon braisé <i>Geschmorter Chicorée</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</i>	
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	

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>Paberter Käse (Käseschnitzel)</i>		Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbisflan und Ziegenkäse</i>
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>	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>		Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbisflan und Ziegenkäse</i>
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>	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 tomate <i>Tofu mit Tomate</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</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 en robe des champs <i>Kartoffeln in der Schale</i>	Gratin de pâtes <i>Nudelgratin</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>	Scampis à l'ail <i>Scampis mit Knoblauch</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</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 en robe des champs <i>Kartoffeln in der Schale</i>	Gratin de pâtes <i>Nudelgratin</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>

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	Lentilles vertes à la marocaine <i>Grüne Linsen marokkanische Art</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</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 au curry <i>Curry-Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	
Menu s/viande	Protéine	Lentilles vertes à la marocaine <i>Grüne Linsen marokkanische Art</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</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 au curry <i>Curry-Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	




C 1 / S 8

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 Équatoria</i>	VENDREDI 20/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Tarte fine aux légumes <i>Dünner Gemüseuchen</i>	Gnocchi à la crème de butternut <i>Gnocchi 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>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Frites <i>Pommes frites</i>
Menu s/viande	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	Gnocchi à la crème de butternut <i>Gnocchi 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>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Frites <i>Pommes frites</i>


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	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Brick au fromage <i>Käse-Ziegel</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</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	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	
Menu s/viande	Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Brick de saumon <i>Lachsziegel</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</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	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -	Riz <i>Reis</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	* -	Boullgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz safrané <i>Safranreis</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	* -	Boullgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz safrané <i>Safranreis</i>

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>	"Compose ta piadina" <i>"Belege dir deine Piadina selber"</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	Seitan sauce normande <i>Seitan mit Normandie-Sauce</i>	Galette de légumes aux haricots rouges <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(mozzarella, crudités et tomates séchées) <i>Mozzarella, Rohkostsalate, getrocknete Tomaten</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Riz <i>Reis</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle <i>Tofu mit Zitronengras</i>	"Compose ta piadina" <i>"Belege dir deine Piadina selber"</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln</i>	Seitan sauce normande <i>Seitan mit Normandie-Sauce</i>	Galette de légumes aux haricots rouges <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen</i>
	Légume	Champignons <i>Champignons</i>	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) <i>(Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Purée de carottes <i>Karotten-Püree</i>
	Féculent	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Riz <i>Reis</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</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 Menu angletterre 20/03/2026
Menu végétarien	Protéine	Halloumi <i>Halloumi</i>	Kniddelen végétariens aux asperges <i>Vegetarische Kniddelen mit Spargel</i>	Nuggets de tofu pané <i>Panierte Tofu-Nuggets</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	Vegetarian cottage pie <i>Vegetarischer Kartoffelaufauf</i>
	Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</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 aux asperges <i>Vegetarische Kniddelen mit Spargel</i>	Poisson pané <i>Panierter Fisch</i>	Œufs brouillés <i>Rührei</i>	Vegetarian cottage pie <i>Vegetarischer Kartoffelaufauf</i>
	Légume	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Compote de pommes <i>Apfel Kompott</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Choux de Bruxelles <i>Rosenkohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzle</i>	* -

C 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

		LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI <i>Menu des Toqueurs</i> 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Menu végétarien 	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Bouchée végétarienne <i>Bouchée à la reine Vegetarier</i>	Tofu caramélisé <i>Karamellisierter Tofu</i>	Flan de brocolis et fromage de chèvre <i>Brokkoli-Ziegenkäse-Flan</i>	
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Chou-fleur gratiné <i>Überbackener Blumenkohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	Polenta <i>Polenta</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>		
Menu s/viande 	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Bouchée de la mer <i>Bouchée à la reine des Meeres</i>	Tofu caramélisé <i>Karamellisierter Tofu</i>	Flan de brocolis et fromage de chèvre <i>Brokkoli-Ziegenkäse-Flan</i>	
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Chou-fleur gratiné <i>Überbackener Blumenkohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
Féculent	Polenta <i>Polenta</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>		