










C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

	 <b>LUNDI</b> 05/01/2026	<b>MARDI</b> 06/01/2026	<b>MERCREDI</b> 07/01/2026	<b>JEUDI</b> 08/01/2026	<b> VENDREDI</b> 09/01/2026
<b>Entrées</b>	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 Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat <b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	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	 Choucroute garnie Sauerkraut auf Elsässische Art	Poisson au four Gebackener Fisch
<b>Légume</b>	Crudités Rohes Gemüse	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	* -	Brocolis Brokkoli
<b>Féculent</b>	* -	Bulgour Bulgur	 Quinoa Quinoa	 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
<b>Desserts</b>	* -	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 végétarien



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 15/01/2026 Menu japonais	VENDREDI 16/01/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis noir et blanc Schwarzer und Weißer Rettich Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri Sellerie * -	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 * -
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	 Omelette nature Naturomelett	 Poulet teriyaki Teriyaki-Hähnchen	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
<b>Légume</b>	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Gratin de chou-fleur Blumenkohl-Auflauf	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree 
<b>Féculent</b>	Riz Reis	Pommes de terre en robe des champs  Kartoffeln in der Schale	 Pâtes Nudeln	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
<b>Desserts</b>	* - 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 végétarien



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

	<b>LUNDI</b> 19/01/2026	 <b>MARDI</b> 20/01/2026	<b>MERCREDI</b> 21/01/2026	<b>JEUDI</b> 22/01/2026	 <b> VENDREDI</b> 23/01/2026
<b>Entrées</b>	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	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
<b>Protéine</b>	 Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens sauce truffe Vegetarische Kniddelen mit Trüffelsauce	Poisson grillé Gegrillter Fisch	 Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	
<b>Légume</b>	Chicon braisé Geschmorter Chicorée	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
<b>Féculent</b>	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Riz Reis	Spätzle Spätzle	
<b>Desserts</b>	* -	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)	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 végétarien



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

	 <b>LUNDI</b> 26/01/2026	<b>MARDI</b> 27/01/2026	<b>MERCREDI</b> 28/01/2026	 <b>JEUDI</b> 29/01/2026	 <b> VENDREDI</b> 30/01/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou blanc et carottes</b> Weißkohl und Karotten <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs	<b>Buffet du chef :</b> crudités et salade <b>Buffet des Küchenchefs:</b> Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	<b>"Compose ta Pita"</b> „Mache deine eigenes Pita“	 <b>Bœuf au paprika</b> Rindfleisch mit Paprika	<b>Poisson pané</b> Paniierter Fisch		<b>Flan au potiron et fromage de chèvre</b> Kürbisflan und Ziegenkäse 
<b>Légume</b>	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	<b>Poêlée de légumes</b> gebratenes Gemüse	<b>Petits pois</b> Grüne Erbsen		<b>Salade verte</b> Grüner Salat
<b>Féculent</b>	<b>Pommes de terre wedges</b> Wedge-Kartoffeln 	 <b>Pâtes</b> Nudeln	<b>Riz basmati</b> Basmatireis		 <b>Pommes de terre vapeur</b> Gedämpfte Kartoffeln
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Fromage blanc à la confiture de fraises</b> Quark mit Erdbeermarmelade <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Pudding au chocolat</b> Schokoladenpudding <b>Corbeille de fruits frais</b> 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 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
<b>Entrées</b>	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 Céleri Sellerie * -	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	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Bœuf aux oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Hot dog Hot dog	Scampis à l'ail Scampis mit Knoblauch
<b>Légume</b>	Carottes Möhren	Potiron rôti Gerösteter Kürbis	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, crudités, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, rohes Gemüse, Ketchup, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
<b>Féculent</b>	Pommes de terre en robe des champs Kartoffeln in der Schale	Gratin de pâtes Nudelgratin	(parmesan) (Parmesan)	* -	Pâtes Nudeln
<b>Desserts</b>	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine 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	Crêpes faites maison Hausgemachte Crêpe 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 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026

	 <b>LUNDI</b> 09/02/2026	 <b>MARDI</b> 10/02/2026	<b>MERCREDI</b> 11/02/2026	 <b>JEUDI</b> 12/02/2026	 <b> VENDREDI</b> 13/02/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Olives et feta</b> Oliven feta <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Endives</b> Endivie * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Lentilles vertes et légumes</b> Grüne Linsen und Gemüse * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b>
<b>Protéine</b>	 <b>Colombo de porc</b> Schweinefleisch Colombo	 <b>Omelette à la ciboulette</b> Schnittlauch-Omelette	<b>Saumon sauce fromage blanc aux herbes</b> Lachs mit Kräuter-Quarksauce	<b>Tofu croustillant</b> Knuspriger Tofu	
<b>Légume</b>	<b>Fondue de poireaux</b> Lauchfondue	<b>Petits pois et carottes</b> Erbsen und Karotten	<b>Haricots beurre</b> Butterbohnen	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	<b>Riz blanc</b> Weißer Reis	 <b>Pommes de terre sautées</b> Bratkartoffeln	<b>Grains de blé au curry</b> Curry-Weizenkörner	<b>Pâtes complètes</b> Vollkornnudeln	
<b>Desserts</b>	 <b>Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)</b> Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)</b> Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) <b>Corbeille de fruits frais</b> 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 1 / S 8

# Vacances de Carnaval

Semaine du 16 février au 20 février 2026

	<b>LUNDI</b> 16/02/2026	<b>MARDI</b> 17/02/2026	<b>MERCREDI</b> 18/02/2026	<b>JEUDI</b> Menu équatorien 19/02/2026	<b> VENDREDI</b> 20/02/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betterave Rote Bete	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	*	<b>Potage du jour</b> Tages Suppe	*	<b>Locro équatorien</b> (soupe de fèves) Kartoffel-Bohnen-Suppe aus Equador	<b>Potage du jour</b> Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Pissaladière Pissaladière	Gnocchi à la crème de butternut Gnocchi 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
<b>Légume</b>	Carottes râpées Gerieben Karotten	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Crudités (salade verte et avocat) Rohkostsalat ( Grüner Salat und Avocado)	Petits pois Grüne Erbsen
<b>Féculent</b>	*	*	*	Pommes de terre Kartoffeln	Frites Pommes frites
<b>Desserts</b>	Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker	Beignets de Carnaval Karnevals-Donuts	*	Come y bebe (salade de fruits exotiques) Exotischer Obstsalat	*
	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

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
<b>Entrées</b>	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  Carottes Möhren * -	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
<b>Protéine</b>	 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stelle deinen Burger zusammen	Brick de saumon Lachsziegel	
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Champignons de Paris Champignons	
<b>Féculent</b>	* -	Grains de blé Weizenkörner	* -	Riz Reis	
<b>Desserts</b>	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	

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 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
<b>Entrées</b>	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	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
<b>Protéine</b>	Gratin de pommes de terre aux lardons Kartoffelgratin mit Speck	Poulet au jus Hühnchen au jus		Spätzles sauce aux champignons et fromage Spätzle mit Pilzsauce und Käse	Poisson au four Gebackener Fisch
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen		Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
<b>Féculent</b>	* -	Boulgour Bulgur		* -	Riz safrané Safranreis
<b>Desserts</b>	* -	Fromage blanc au coulis de fruit de la passion Quark mit Maracuja-Coulis	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

C 1 / S 11

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026

	<b>LUNDI</b> 09/03/2026	<b>MARDI</b> 10/03/2026	<b>MERCREDI</b> 11/03/2026	<b>JEUDI</b> 12/03/2026	<b> VENDREDI</b> 13/03/2026
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs Potage du jour Tages Suppe	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 * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poireaux Lauch * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	 Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	 Poulet sauce normande Hähnchen mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
<b>Légume</b>	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree 
<b>Féculent</b>	Gratin de pommes de terre  Kartoffelgratin	Riz Reis	* -	Grains de blé Weizenkörner	Semoule Couscous
<b>Desserts</b>	* - 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	 Bretzel Bretzel  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 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 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 du chef Salat des Küchenchefs	
	Chou-fleur Blumenkohl	Brocolis Brokkoli	 Carottes Möhren	Betterave Rote Bete	
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	Potage du jour Tages Suppe	
	-	-	-	-	London particular soup London particular soup (Erbsen Suppe)
Protéine	 Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens aux asperges Vegetarische Kniddelen mit Spargel	Poisson pané Paniertes Fisch	 Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	 Cottage pie Cottage pie
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	Salade verte Grüner Salat
Féculent	 Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	*	Riz Reis	Spätzle Spätzle	
	-	-	-	-	Lemon Drizzle Cake
Desserts	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)	Yaourt et compotée de mangue  Joghurt-Mango-Kompott	*	 Lemon Drizzle Cake (Zitronenfondantkuchen)
	-	Saisonalen Fruchtsmoothie (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	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 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

	 <b>LUNDI</b> 23/03/2026	<b>MARDI</b> 24/03/2026	<b>MERCREDI</b> <i>Menu de Pâques</i> 25/03/2026 	 <b>JEUDI</b> 26/03/2026	 <b> VENDREDI</b> 27/03/2026
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Maïs</b> Maïs * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou blanc et carottes</b> Weißkohl und Karotten  <b>Œufs mimosa</b> Mimosa Eier	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Asperges</b> Spargel <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
<b>Protéine</b>	<b>"Compose ta Pita"</b> „Mache deine eigenes Pita“	<b>Bouchée de la mer</b> Bouchée à la reine des Meeres	<b>Gigot d'agneau caramélisé</b> Karamellisierte Lammkeule	<b>Flan de brocolis et fromage de chèvre</b> Brokkoli-Ziegenkäse-Flan	
<b>Légume</b>	<b>(dés de feta, crudités et garnitures)</b> (gewürfelter Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	<b>Petits pois</b> Grüne Erbsen	<b>Chou-fleur gratiné</b> Überbackener Blumenkohl	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	
<b>Féculent</b>	<b>Polenta</b> Polenta	<b>Riz basmati</b> Basmatireis	 <b>Pommes de terre wedges</b> Wedge-Kartoffeln	 <b>Pâtes</b> Nudeln	
<b>Desserts</b>	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Poire pochée</b> Pochierte Birne <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	 <b>Carrot Cake</b> Carrot Cake (Karottenkuchen) <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	* - <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> 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