

Vacances de Pâques
Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

C 2 / S 14

	LUNDI 30/03/2026	MARDI 31/03/2026	MERCREDI 01/04/2026	JEUDI 02/04/2026	VENDREDI 03/04/2026
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Carottes Möhren * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Bœuf aux champignons Rindfleisch mit Champignons	Poulet tikka massala Hühnchen-Tikka-Masala	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Hot dog Hot dog	Scampis persillés Scampis mit Petersilie
Légume	Petits pois et carottes Erbsen und Karotten	Epinards Spinat	Crudités Rohes Gemüse	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse
Féculent	Gratin dauphinois Kartoffel gratin	Riz complet Vollkornreis	* -	Pommes de terre wedges au four Gebackene Kartoffelecken	Nouilles chinoises Chinesische Nudeln
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt au granola fait maison Hausgemachter Müsli-Joghurt 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	Mousse au chocolat faite maison Hausgemachte Schokoladenmousse 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 de Pâques

Semaine du 6 avril au 10 avril 2026

C 2 / S 15

	LUNDI 06/04/2026	MARDI 07/04/2026	MERCREDI 08/04/2026	JEUDI 09/04/2026	VENDREDI 10/04/2026
Entrées		 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 Maïs Mais * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine		 Omelette au fromage Käse-Omelett	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	 Porc au basilic Schweinefleisch mit Basilikum
Légume		Petits pois Grüne Erbsen	Haricots verts Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	 Carottes Möhren
Féculent		Pommes de terre sautées Bratkartoffeln 	Grains de blé Weizenkörner	* -	Riz blanc Weißer Reis
Desserts		* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux fraises Erdbeerkuchen 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 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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone		Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Epinards Spinat		Laitue Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse
Féculent	* -	Purée de pomme de terre Kartoffelpüree 		Pâtes  Nudeln	Riz Reis
Desserts	 Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	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

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
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs  Carottes Möhren * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	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
Protéine	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen	 Porc laqué Peking-Schweinefleisch	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	Mesclun de salade Gemischter Salat	Champignons de Paris Champignons	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse		
Féculent	* -	Riz basmati Basmatireis	Pommes de terre wedges  Wedge-Kartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	* -	* -	Blondie aux fraises et pépites de chocolat Blondie mit Erdbeeren und Schokoladenstückchen Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc au miel Quark mit Honig 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 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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	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 Antipasti de poivrons Paprika-Antipasti * -	
Protéine	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	 Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson au citron et persil Fisch mit Zitrone und Petersilie	Pizza napolitaine Neapolitanische Pizza	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Tomate au four Gebackene Tomate	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Purée de pomme de terre  Kartoffelpüree	Boulgour Bulgur	Riz blanc Weißer Reis		
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	Tiramisu aux fraises Erdbeer-Tiramisu 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 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
Entrées	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 Chou-fleur Blumenkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Choriatiki Choriatiki (Griechischer Bauernsalat) * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis Tagliatelle mit Scampi	 Omelette nature Naturomelett	 Gyros de poulet et pain pita Gyros vom Hähnchen und Pitabrot	Chili végétarien Vegetarisches Chili
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	Brocolis Brokkoli	Petits pois Grüne Erbsen	Garnitures (sauce tzatziki, olives, tomates, oignons) Beilagen (Tzatziki-Sauce, Oliven, Tomaten, Zwiebeln)	Garnitures Beilagen
Féculent	Boulgour Bulgur	* -	Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Salade de pâtes grecques Griechischer Nudelsalat	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la compotée de pomme et rhubarbe Quark mit Apfel-Rhabarber kompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Galaktobourek Galaktobourek (Milch-Börek) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott 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

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
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Poivrons <i>Paprikas</i> * -	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Concombres <i>Gurken</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> * -		Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	 Poulet rôti <i>Brathähnchen</i>	Pizza au fromage <i>Käse Pizza</i>	Poisson pané au four <i>Panierter Fisch</i>	 <i>Happy ASCENSION DAY</i>	 Jeune bovin sauce aux olives <i>Jungbulle mit Olivensauce</i>
Légume	Tomate au four <i>Gebackene Tomate</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>		 Carottes <i>Möhren</i>
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	* -	Riz <i>Reis</i>		Spätzle <i>Spätzle</i> 
Desserts	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>		Assortiment de fromages  <i>Käse Sortiment</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

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 
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Weißkohl Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i>
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	 Bœuf bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	Quiche à la tomate Tomatenquiche	Poisson en papillote Fisch in Papillote	
Légume	Poireaux Lauch	Flan de légumes Gemüse-Flan	 Carottes râpées Gerieben Karotten	Brocolis Brokkoli	
Féculent	Riz basmati Basmatireis	 Pâtes Nudeln	* -	 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	
Desserts	 Fromage blanc à la confiture d'abricots Quark mit Aprikosenmarmelade 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 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
Entrées		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>	Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</i>
		Coleslaw <i>Krautsalat</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>		Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
		*	*		
		-	-		
Protéine		 Poulet tikka massala <i>Hühnchen-Tikka-Masala</i>	 Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>		Poisson grillé <i>Gegrillter Fisch</i>
Légume		Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	*		Boulgour et quinoa <i>Bulgur und Quinoa</i>
			-		
Desserts		Yaourt au granola fait maison  <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</i>	*		Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)
		Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	-		Saisonalen Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)
			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

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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 féta Oliven feta * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette nature Naturomelett	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	Porc au basilic Schweinefleisch mit Basilikum
Légume	Légumes couscous Gemüse Couscous	Petits pois Grüne Erbsen	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Carottes Möhren
Féculent	Semoule Couscous	Pâtes Nudeln	Riz blanc Weißer Reis	* -	Grains de blé Weizenkörner
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte à la rhubarbe Rhabarber-Tarte 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 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
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 Asperges Spargel * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * - Canja de galinha Canja de galinha (Portugiesische Hühnersuppe)	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen	 Flan au thon Thunfischflan	 Bifana de porc mariné à la portugaise Portugiesische Bifana aus mariniertem Schweinefleisch (Portugiesisches Schweineschnitzel)	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	 Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	Crudités Rohes Gemüse	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Boulgour Bulgur	Riz Reis	 Baguette Baguette	* -	Frites Pommes frites 
Desserts	 Yaourt à la cassonade Joghurt mit Rohrzucker Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bolo de Bolacha Bolo de Bolacha (Kekskuchen) 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

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
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	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 * -
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	"Compose ton wrap" "Stelle deinen Wrap zusammen"		Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	Gnocchi au pesto rouge et pignons de pin Gnocchi mit rotem Pesto und Pinienkernen
Légume	Haricots verts tomates Grüne Bohnen mit Tomate	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)		Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Mesclun de salade Gemischter Salat
Féculent	Semoule Couscous	Pommes de terre wedges au four  Gebackene Kartoffelecken		Grains de blé Weizenkörner	* -
Desserts	* -	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)		 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	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 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	VENREDI 26/06/2026
Entrées	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Coleslaw Krautsalat * -		 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	 Buffet du chef : cruautés et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Gratin de pâtes Nudelgratin		 Lëtzeburger Grillwurst Lëtzeburger grillwurst	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce	
Légume	Salade verte Grüner Salat		Salade verte Grüner Salat	Fondue de poireaux Lauchfondue	
Féculent	* -		 Frites Pommes frites	Riz au curcuma Kurkuma-Reis	
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb		Glace Eis Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt stracciatella fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Stracciatella-Joghurt (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 en cuisine



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL