

C 1 / S 2

Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025

	LUNDI 06/01/2025	MARDI 07/01/2025	MERCREDI Epiphanie 08/01/2025	JEUDI 09/01/2025	VENDREDI 10/01/2025	
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		
	Carottes Möhren	Salade de haricots rouges et maïs Salat mit roten Bohnen und Mais	Brocolis Brokkoli	Betteraves Rote Bete		Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
	* -	Potage du jour Tages Suppe	* -	Potage du jour Tages Suppe		* -
Protéine	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognese (100% Rindfleisch) und Käse	Poulet aux marrons Hähnchen mit Kastanien	Risotto Risotto	Porc aux oignons Schweinefleisch mit Zwiebeln	Poisson grillé à la tapenade Gegrillter Fisch mit Tapenade	
Légume	Salade verte Grüner Salat	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Champignons Champignons	Carottes Möhren	Haricots verts Grüne Bohnen	
Féculent	* -	Pommes sautées Bratkartoffeln	(parmesan) (Parmesan)	Pâtes Nudeln	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller	Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)	Galette des Reines et des Rois Kuchen der Königinnen und Könige	* -	Banane et mandarine rôties Geröstete Banane und Mandarine	
	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 riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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 100% Bio  
code LU-BIO-04



C 1 / S 3

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

	<b>LUNDI</b> 13/01/2025	<b>MARDI</b> 14/01/2025	<b>MERCREDI</b> 15/01/2025	<b>JEUDI</b> 16/01/2025	<b> VENDREDI</b> 17/01/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Endives Endivie 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 Lentilles vertes et légumes Grüne Linsen und Gemüse Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Couscous au poulet Hähnchen-Couscous	Omelette nature Naturomelett	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Lachs mit Kräuter-Quarksauce	"Compose ton burger" Stellen Sie Ihren Burger zusammen	Colombo de porc Schweinefleisch Colombo
<b>Légume</b>	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) Gemüse Couscous (Möhren, Speiserübe, Kürbis, Kichererbsen)	Petits pois Grüne Erbsen	Haricots beurre Butterbohnen	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Carottes Möhren
<b>Féculent</b>	Semoule Couscous	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé au curry Curry-Weizenkörner	* -	Riz blanc Weißer Reis
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz) 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	Plateau de fruits découpés Geschchnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Mousse au chocolat maison Hausgemachte Schokoladenmousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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

C 1 / S 4

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025

	LUNDI 20/01/2025	MARDI 21/01/2025	MERCREDI Menu autrichien 22/01/2025	JEUDI 23/01/2025	VENDREDI 24/01/2025
Entrées	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 Céleri aux pommes Sellerie mit Äpfeln Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs * - Frittatensuppe Frittatensuppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Pois chiches et feta Kichererbsen und Feta * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	Pissaladière Pissaladière	Escalope viennoise Wiener Schnitzel	Pâtes à la crème de butternut Pasta mit Butternusscreme	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Chou frisé Grünkohl	Mesclun de salade Gemischter Salat	Salade verte Grüner Salat	Salade de carottes Möhrensalat	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Semoule Couscous	* -	Salade de pommes de terre Kartoffelsalat	* -	Frites Pommes frites
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Obstsalat der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte linz Tarte Linz Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Yaourt à la cassonade Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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

C 1 / S 5

Semaine du 27 janvier au 31 janvier 2025

	<b>LUNDI</b> 27/01/2025	<b>MARDI</b> 28/01/2025	<b>MERCREDI</b> 29/01/2025	<b>JEUDI</b> 30/01/2025	<b>VENREDI</b> 31/01/2025
<b>Entrées</b>	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs  <b>Carottes</b> Möhren <b>Potage du jour</b> Tages Suppe	 <b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Chou rouge</b> Rotkohl * -	<b>Salade verte</b> Grüner Salat <b>Salade du chef</b> Salat des Küchenchefs <b>Céleri</b> Sellerie * -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <b>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</b>
<b>Protéine</b>		 <b>Porc sauce aux pruneaux</b> Schweinefleisch mit Pflaumensauce	<b>Tofu croustillant</b> Knuspriger Tofu	<b>Brick de saumon</b> Lachsziegel	
<b>Légume</b>		<b>Poêlée de légumes</b> gebratenes Gemüse	<b>Salade verte</b> Grüner Salat	<b>Potimarron sauté</b> Gebratener Kürbis	
<b>Féculent</b>		 <b>Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive</b> Kartoffelpüree in Olivenöl	<b>Pâtes complètes</b> Vollkornnudeln	<b>Grains de blé</b> Weizenkörner	
<b>Desserts</b>	* - <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	 <b>Fromage blanc à la crème de marrons</b> Hüttenkäse mit Kastaniencreme <b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb	<b>Corbeille de fruits frais</b> Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

C 1 / S 6

Semaine du 3 février au 7 février 2025

	<b>LUNDI</b> 03/02/2025	<b>MARDI</b> 04/02/2025	<b>MERCREDI</b> Chandeleur 05/02/2025	<b>JEUDI</b> 06/02/2025	<b>VENREDI</b> 07/02/2025
<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 Maïs * -	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>	Tartiflette Tartiflette	Poulet au jus Hühnchen au jus	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse	Poisson au four Gebackenes Fisch
<b>Légume</b>	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Potiron au miel Kürbis mit Honig	Crudités Rohes Gemüse	Brocolis Brokkoli
<b>Féculent</b>	* -	Boulgour Bulgur	Quinoa Quinoa	* -	Riz au curcuma Kurkuma-Reis
<b>Desserts</b>	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crêpes Pfannkuchen 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 riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

C 1 / S 7

Semaine du 10 février au 14 février 2025

	<b>LUNDI</b> 10/02/2025	<b>MARDI</b> Menu Estonien 11/02/2025	<b>MERCREDI</b> 12/02/2025	<b>JEUDI</b> 13/02/2025	<b> VENDREDI</b> 14/02/2025
<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 Salade de betteraves aux pommes Rote BeteSalat mit Kartoffeln * -	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 Poireaux Lauch * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle Schweinefleisch mit Zitronengras	Poisson grillé Gegrillter Fisch	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	Choucroute Sauerkraut	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree
<b>Féculent</b>	Riz Reis	Pommes de terre et crème aigre Kartoffeln und Sauerrahm	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
<b>Desserts</b>	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Vastlakuklid (brioche fourrée à la pâte d'amande et à la crème) Vastlakuklid (Brioche gefüllt mit Mandelpaste und Sahne) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fromage blanc à la pomme et caramel Hüttenkäse mit Apfel und Karamell Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Fruits frais et chocolat Frisches Obst und Schokolade Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



Vacances de Carnaval



Semaine du 17 février au 21 février 2025

C 1 / S 8

	LUNDI 17/02/2025	MARDI 18/02/2025	MERCREDI 19/02/2025	JEUDI 20/02/2025	VENDREDI 21/02/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Champignons Champignons * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl 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 Betterave Rote Bete * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Poulet rôti Brathähnchen	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier		Blanquette de jeune bovin Blanquette vom Jungbullen	Roulade de bœuf sauce tomate Rinderroulade mit Tomatensauce 
Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott		Chou de Bruxelles Rosenkohl	Fondue de poireaux Lauchfondue
Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -		Spätzle Spätzle	Riz Reis
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pudding à la vanille Vanillepudding Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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

C 1 / S 9

Semaine du 24 février au 28 février 2025

	LUNDI 24/02/2025	MARDI 25/02/2025	MERCREDI 26/02/2025	JEUDI 27/02/2025	VENREDI 28/02/2025
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 blanc et carottes Weißkohl und Karotten	Haricots verts Grüne Bohnen	Maïs Mais	Endives Endivie	Potage du jour Tages Suppe
	*	*	Potage du jour Tages Suppe	*	
Protéine	Sauté de porc Schweinepfanne	Bœuf au paprika Rindfleisch mit Paprika	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Bouchée de poisson Fisch Bouchée	
Légume	Champignons Champignons	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Petits pois Grüne Erbsen	
Féculent	Polenta Polenta	Pâtes Nudeln	*	Riz basmati Basmatireis	
			-		
Desserts	Pomme au four Bratäpfel	Fromage blanc à la confiture de fraises Quark mit Erdbeermarmelade	*	*	
	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	-	-	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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



C 1 / S 10

Semaine du 3 mars au 7 mars 2025

	LUNDI 03/03/2025	MARDI Mardi Gras 04/03/2025	MERCREDI 05/03/2025	JEUDI 06/03/2025	VENDREDI 07/03/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Betteraves Rote Bete * -	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 Brocolis Brokkoli * -	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 oignons Rindfleisch mit Zwiebeln	Poulet rôti Brathähnchen	Galette de riz aux petits légumes Reis- Patty mit Gemüse	Hot dog Hot dog	Poisson grillé à la tomate Gegrillter Fisch mit Tomatenkompott
Légume	Carottes Möhren	Fondue de poireaux Lauchfondue	Champignons Champignons	(petit pain, saucisse viennoise, choucroute, ketchup, moutarde) (Brötchen, Wiener Würstchen, Sauerkraut, Ketchup, Senf)	Haricots verts Grüne Bohnen
Féculent	Pommes de terre Anna Anna- Kartoffeln	Pâtes Nudeln	* -	* -	Pâtes Nudeln
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obststeller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Beignets de carnaval Karnevals-Donuts Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Banane et mangue rôties Geröstete Banane und Mango 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

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO  
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

C 1 / S 11

Semaine du 10 mars au 14 mars 2025

	<b>LUNDI</b> 10/03/2025	 <b>MARDI</b> 11/03/2025	<b>MERCREDI</b> 12/03/2025	 <b>JEUDI</b> 13/03/2025	<b> VENDREDI</b> 14/03/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	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>	
	Chou rouge <i>Rotkohl</i>	Endives <i>Endivie</i>	Maïs <i>Maïs</i>	Lentilles vertes et légumes <i>Grüne Linsen und Gemüse</i>	*
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	*	<b>Potage du jour</b> <i>Tages Suppe</i>	-
<b>Protéine</b>	Couscous au poulet  <i>Hähnchen-Couscous</i>	 Omelette nature <i>Naturomelett</i>	Saumon aux graines de sésame <i>Lachs mit Sesam</i>	Tempura de tofu <i>Tofu-Tempura</i>	 Sauté de porc <i>Schweinepfanne</i>
<b>Légume</b>	Légumes couscous (carottes, panais, pois chiches) <i>Gemüse Couscous (Möhren, Pastinaken, Kichererbsen)</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Gebratenes asiatisches Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	 Carottes <i>Möhren</i>
<b>Féculent</b>	Semoule <i>Couscous</i>	 Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Nouilles chinoises <i>Chinesische Nudeln</i>	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>
<b>Desserts</b>	*	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) 	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)	Semoule au lait
	-	Quark und Zimt (ohne Zuckerzusatz)	-	Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz)	<i>Milchgriß</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>	Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

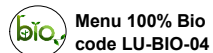
C 1 / S 12

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

	 <b>LUNDI</b> 17/03/2025	MARDI 18/03/2025	 <b>MERCREDI</b> 19/03/2025	 <b>JEUDI</b> 20/03/2025	 <b> VENDREDI</b> Menu indonésien 21/03/2025
<b>Entrées</b>	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou blanc Weißkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel 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 - -	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
<b>Protéine</b>	Pâtes à la crème de champignon Pasta mit Pilzcremesuppe	Flammekueche au saumon fumé Flammenküche mit geräuchertem Lachs	 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone		 Poulet sauce satay Hähnchen-Satay-Sauce
<b>Légume</b>	Salade de betteraves Rote-Bete-Salat	Mesclun de salade Gemischter Salat	Brocolis Brokkoli		Gado gado (salade d'ananas et concombre sauce cacahuète) Gado gado (Ananas-Gurken-Salat mit Erdnussauce)
<b>Féculent</b>	* -	* -	 Purée de pomme de terre Kartoffelbrei		Riz Reis
<b>Desserts</b>	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	 Yaourt à la cassonade Brauner Zuckerjoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bubur Sumsum (pudding de coco) Bubur Sumsum (Kokospudding) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb








Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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



C 1 / S 13

Semaine du 24 mars au 28 mars 2025

	LUNDI 24/03/2025	MARDI 25/03/2025	MERCREDI 26/03/2025	JEUDI 27/03/2025	VENDREDI 28/03/2025
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 Chou rouge Rotkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Buffet du chef : crudités et salade
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Porc sauce aux pruneaux Schweinefleisch mit Pflaumensauce	"Compose ton burger" Stellen Sie Ihren Burger zusammen	Brick de saumon Lachsziegel	
Légume	Petits pois Grüne Erbsen	Poêlée de légumes gebratenes Gemüse	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)	Asperges Spargel	
Féculent	Semoule Couscous	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  Kartoffelpüree in Olivenöl	* -	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Hausgemachtes Obstkompott der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc aux fruits de saison Quark mit Saisonaler Frucht Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Bretzel  Bretzel Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade  et BIO  
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

