

C 2 / S 14

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	LUNDI 31/03/2025	MARDI 01/04/2025	MERCREDI 02/04/2025	JEUDI Menu Indien 03/04/2025	 VENDREDI 04/04/2025
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 Betterave Rote Bete * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Mais * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Salade de chou-fleur Blumenkohl-Salat * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Wäinzoossiss sauce moutarde Wäinzoossiss mit Senfsauce	Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce	Dhal de lentilles et pain naan fait maison Linsen-Dhal und hausgemachtes Naan-Brot	Poisson sauce aurore Fisch mit Aurora-Sauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	 Riz basmati Basmatireis	Fondue de poireaux Lauchfondue
Féculent	Purée de pommes de terre Kartoffelbrei	Boullgour Bulgur	Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln		Pommes rôties au four Ofenkartoffeln
Desserts	* -	Crème caramel faite maison Hausgemachte Karamellcreme	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	Kesari (gâteau de semoule parfumé à la cardamome) Kesari (Indischer Griespudding mit Kardamon)	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 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 Pâques



Semaine du 7 avril au 11 avril 2025

C 2 / S 15

	LUNDI 07/04/2025	MARDI 08/04/2025	MERCREDI 09/04/2025	JEUDI 10/04/2025	 VENDREDI 11/04/2025
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 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 Haricots verts Grüne Bohnen * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles aux scampis et brocolis Tagliatelle mit Scampi und Brokkoli		Poulet sauce crème Hähnchen mit Sahnesauce	Burritos végétarien Vegetarische Burritos
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -		Epinards Spinat	* -
Féculent	Semoule Couscous	* -		Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - 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	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 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 Pâques

Semaine du 14 avril au 18 avril 2025



C 2 / S 16

	LUNDI 14/04/2025	MARDI 15/04/2025	MERCREDI 16/04/2025	JEUDI Menu de Pâques 17/04/2025	VENDREDI 18/04/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Poivrons Paprikas * -	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 Asperges Spargel Potage du jour Tages Suppe	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates-mozzarella au pesto Tomates-mozzarella mit Pesto * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat * -
Protéine	Jeune bovin sauce aux olives Jungbulle mit Olivensauce	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson au four Gebackenes Fisch	Cordon bleu sauce champignons Cordon bleu mit Champignonsauce	Boulettes de bœuf à la liégeoise Rindfleischbällchen nach Lütticher Art
Légume	Carottes Möhren	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Poivrons Paprikas	Tomate provençale Provenzalische Tomate
Féculent	Spätzle Spätzle	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Riz Reis	Frites Pommes frites	Grains de blé Weizenkörner
Desserts	Assortiment de fromages Käse Sortiment 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	Génoise et crème pâtissière Biskuitkuchen und Vanillepudding Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Pudding à la vanille fait maison Hausgemachter 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



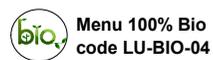
C 2 / S 17

Semaine du 21 avril au 25 avril 2025

	LUNDI 21/04/2025	MARDI 22/04/2025 Journée de la Terre	MERCREDI 23/04/2025	JEUDI 24/04/2025	VENDREDI 25/04/2025
Entrées		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 Chou blanc Weißkohl Potage du jour Tages Suppe	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		Pâtes sauce au pesto Nudeln mit Pestosauce	Porc sauce brune Schwein mit brauner Sauce	Parmentier de poisson Fisch-Parmentier	
Légume	Happy Easter!	Crudités Rohes Gemüse	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Anti gaspi initiative
Féculent		* -	Polenta Polenta	* -	
Desserts		Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Banana bread aux pépites de chocolat fait maison Hausgemachtes Bananenbrot mit Schokoladenstückchen 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



C 2 / S 18

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	LUNDI 28/04/2025	MARDI 29/04/2025	MERCREDI 30/04/2025	JEUDI 01/05/2025	VENDREDI 02/05/2025
Entrées	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Tomates <i>Tomaten</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Coleslaw <i>Krautsalat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou-fleur <i>Blumenkohl</i> * -		Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>
Protéine	 Bœuf aux champignons <i>Rindfleisch mit Champignons</i>	 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 à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
Féculent	 Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -		Duo de quinoa et boulgour <i>Duo aus Quinoa und Bulgur</i>
Desserts	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Saisonaler Fruchtsmoothie (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Yaourt au granola fait maison <i>Hausgemachter Müsli-Joghurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	* - Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>		Mousse au chocolat faite maison <i>Hausgemachte Schokoladenmousse</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 2 / S 19

Semaine du 5 mai au 9 mai 2025

	LUNDI 05/05/2025	 MARDI 06/05/2025	MERCREDI Menu islandais  07/05/2025	 JEUDI 08/05/2025	 VENDREDI 09/05/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Maïs Maïs * -	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 Olives et féta Oliven feta Íslensk Kjötsúpa Íslensk Kjötsúpa	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Concombres Gurken * -	
Protéine	Couscous au poulet  Hähnchen-Couscous	 Omelette à la tomate Tomaten-Omelette	FisKeboller (boulette de poisson) FisKeboller (Fischbällchen)	Lasagnes végétariennes Vegetarische Lasagne	
Légume	Légumes couscous Gemüse Couscous	Haricots verts Grüne Bohnen	Petits pois Grüne Erbsen	Salade verte Grüner Salat	
Féculent	Semoule Couscous	 Pâtes Nudeln	Pommes de terre  Kartoffeln	* -	
Desserts	 Fromage blanc et compotée de fruits Quark mit Fruchtkompott Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Kleinur Kleinur 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 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 2 / S 20

Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

	 LUNDI 12/05/2025	 MARDI 13/05/2025	MERCREDI 14/05/2025	JEUDI 15/05/2025	 VENDREDI 16/05/2025
Entrées	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Radis Radieschen * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou rouge Rotkohl * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Potage du jour Tages Suppe
Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges Gemüsebratlinge mit roten Bohnen		 Jeune bovin au citron Jungbulle mit Zitrone	 Pâtes sauce bolognaise Nudeln mit Bolognesesauce	Bouchée à la reine Bouchée à la reine
Légume	Laitue Salat		Epinards Spinat	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen
Féculent	Boulgour Bulgur		 Pommes de terre boulangères Bäckerkartoffeln	* -	 Frites Pommes frites
Desserts	Yaourt à la cassonade Brauner Zuckerjoghurt  Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Riz au lait fait maison Hausgemachter Milchreis 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 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 2 / S 21

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	 LUNDI 19/05/2025	MARDI 20/05/2025	 MERCREDI 21/05/2025	JEUDI 22/05/2025	 VENDREDI 23/05/2025
Entrées	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  Carottes Möhren * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Tomates Tomaten Potage du jour Tages Suppe	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	 Bœuf sauce au thym Rindfleisch mit Thymiansauce	 Porc laqué Peking-Schweinefleisch	"Compose ton wrap" "Stellen Sie sich Ihren Wrap zusammen" (wrap, falafels, crudités, fromage frais) (Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)	Poisson blanc grillé Gegrillter Weißfisch	
Légume	Poivrons Paprikas	Champignons de Paris Champignons	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Courgettes Zucchini	
Féculent	Semoule Couscous	Riz basmati Basmatireis		Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Fromage blanc au miel Quark mit Honig 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	Tarte aux fraises maison Hausgemachter Erdbeerkuchen 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 la Pentecôte

C 2 / S 22

Semaine du 26 mai au 30 mai 2025

	LUNDI 26/05/2025	MARDI 27/05/2025	MERCREDI 28/05/2025	JEUDI 29/05/2025	VENDREDI 30/05/2025
Entrées	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		
	 Carottes Möhren	Betterave Rote Bete	Maïs Mais		Potage du jour Tages Suppe
	*	Potage du jour Tages Suppe	*		
Protéine	 Grillwurst sauce moutarde Grillwurst mit Senfsauce	 Poulet grillé Gegrilltes Hähnchen	Poisson sauce à l'aneth Fisch mit Dillsauce		 Bœuf sauce brune Rindfleisch mit brauner Sauce
Légume	Salade verte Grüner Salat	Haricots verts Grüne Bohnen	Fondue de poireaux Lauchfondue		Choux de Bruxelles Rosenkohl
Féculent	Purée de pommes de terre  Kartoffelbrei	Boulgour Bulgur	Riz Reis		 Pâtes tricolores Dreifarbige Nudeln
Desserts	Plateau de fruits découpés Geschnittener Obstteller	*	Pudding praliné fait maison  Hausgemachter Pralinenpudding		
	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 2 / S 23

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

	LUNDI 02/06/2025	MARDI 03/06/2025	 MERCREDI 04/06/2025	JEUDI 05/06/2025	 VENDREDI 06/06/2025
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 Tomates Tomaten * -	 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Chou-fleur Blumenkohl * -	Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Haricots verts Grüne Bohnen Potage du jour Tages Suppe	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat
Protéine	 Porc au curry Schweinefleisch mit Currysauce	Tagliatelles au saumon fumé (cuit) et brocolis Tagliatelle mit geräuchertem Lachs (gekocht) und Brokkoli	 Omelette nature Naturomelett	 Poulet sauce crème Hähnchen mit Sahnesauce	
Légume	Poêlée de légumes asiatiques Gebratenes asiatisches Gemüse	* -	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
Féculent	Riz Reis	* -	 Pommes de terre aux oignons Kartoffeln mit Zwiebeln	Grains de blé Weizenkörner	
Desserts	* - 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	 Gâteau marbré fait maison Hausgemachter Marmorkuchen 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 2 / S 24

Semaine du 9 juin au 13 juin 2025

	LUNDI 09/06/2025	MARDI 10/06/2025	MERCREDI 11/06/2025	JEUDI Menu canadien 12/06/2025	VENDREDI 13/06/2025
Entrées		 Salade verte Grüner Salat Salade du chef Salat des Küchenchefs Asperges Spargel * -	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  Radis Radieschen Soupe aux pois Erbsensuppe	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat</i> * -
Protéine		Pâtes au pesto rouge Nudeln mit rotem Pesto	Poisson pané au four Paniertter Fisch	Jambon braisé au sirop d'érable Geschmorter Schinken mit Ahornsirup	 Boulettes de bœuf à la liégeoise Rindfleischbällchen nach Lütticher Art
Légume		Salade verte Grüner Salat * -	Haricots mange tout Bohnen Riz Reis	 Carottes Möhren  Pommes de terre wedges Wedge-Kartoffeln	Tomate provençale Provenzalische Tomate  Spätzle Spätzle
Féculent		Smoothie de fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Hausgemachter Obst-Smoothie der Saison (ohne Zuckerzusatz) Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Yaourt à la vanille fait maison Hausgemachter Vanillejoghurt Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Brownies aux cranberries fait maison Hausgemachte Cranberry-Brownies Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	 Mousse framboise faite maison Hausgemachtes Himbeermousse Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb
Desserts					

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 2 / S 25

Semaine du 16 juin au 20 juin 2025

	 LUNDI 16/06/2025	MARDI 17/06/2025	 MERCREDI 18/06/2025	JEUDI 19/06/2025	 VENDREDI Menu luxembourgeois 20/06/2025
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 Potage du jour Tages Suppe	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 Concombres Gurken * -	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: Rohkost und Salat Bouillon aux vermicelles Brühe mit Suppenudeln
Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre Kichererbsen-Curry mit Koriander	 Poulet bourguignon à la marjolaine Rindfleisch Bourguignon mit Majoran	 Omelette aux fines herbes Omelett mit feinen Kräutern	 Parmentier de thon Thunfisch-Parmentier	 Mix grill (Mettwurst et Grillwurst) Mix grill (Mettwurst und Grillwurst)
Légume	Courgettes Zucchini	Flan de légumes Gemüse-Flan	Champignons Champignons	Salade verte Grüner Salat	Chou romanesco Romanesco-Kohl
Féculent	Riz basmati Basmatireis	 Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	* -	 Pommes de terre rôties Bratkartoffeln
Desserts	Fromage blanc nature à la confiture de fruits rouges  Quark mit roter Fruchtconfiture Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Crumble pomme-rhubarbe aux flocons d'avoine Apfel-Rhabarber-Crumble mit Haferflocken Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	* - Corbeille de fruits frais Frischer Obstkorb	Tarte aux abricots faite maison Hausgemachte Aprikosentarte 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 2 / S 26

Semaine du 23 juin au 27 juin 2025

	LUNDI 23/06/2025	MARDI 24/06/2025	MERCREDI 25/06/2025	JEUDI 26/06/2025	VENDREDI 27/06/2025
Entrées		Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Coleslaw <i>Krautsalat</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	 Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i> Chou-fleur <i>Blumenkohl</i> * -	Salade verte <i>Grüner Salat</i> Salade du chef <i>Salat des Küchenchefs</i>  Carottes <i>Möhren</i> Potage du jour <i>Tages Suppe</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet des Küchenchefs: <i>Rohkost und Salat</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>	Hot dog <i>Hot dog</i>	
Légume		Aubergines <i>Aubergine</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	(petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) <i>Brötchen, Wiener Würstchen, Grillzwiebeln, Ketchup, Senf</i>	
Féculent		Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	* -	
Desserts		Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausgemachter Fruchtjoghurt der Saison (ohne Zuckerzusatz)</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	 Glace <i>Eis</i> Corbeille de fruits frais <i>Frischer Obstkorb</i>	Plateau de fruits découpés <i>Geschnittener Obstteller</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