

C 1 / S 2

Semaine du 5 janvier au 9 janvier 2026

		LUNDI 05/01/2026	MARDI 06/01/2026	MERCREDI 07/01/2026	JEUDI 08/01/2026	VENDREDI 09/01/2026
Menu végétarien	Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>	Dés de seitan sauce brune végétarienne <i>Gewürfelte Seitan mit vegetarischer brauner Sosse</i>	Choucroute garnie végétarienne <i>Sauerkraut auf Elsässische Art (vegetarisch)</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti mit neapolitanischer Sauce und geriebenem Käse</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>	Dés de seitan sauce brune végétarienne <i>Gewürfelte Seitan mit vegetarischer brauner Sosse</i>	Choucroute garnie végétarienne <i>Sauerkraut auf Elsässische Art (vegetarisch)</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mit Honig</i>	*	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	*	Boulgour <i>Bulgur</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 3

Semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026

		LUNDI 12/01/2026	MARDI 13/01/2026	MERCREDI 14/01/2026	JEUDI 15/01/2026 Menu japonais	VENDREDI 16/01/2026
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan teriyaki Seitan Teriyaki-Art	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
	Légume	Champignons Champignons	(mozzarella, crudités et tomates séchées) Mozzarella, Rohkostsalate, getrocknete Tomaten	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
	Féculent	Riz Reis	* -	* -	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan teriyaki Seitan Teriyaki-Art	Galette de légumes aux lentilles corail Linsen-Gemüse-Bratling
	Légume	Champignons Champignons	(thon, crudités et tomates séchées, fromage aux herbes) (Thunfisch, rohes Gemüse und sonnengetrocknete Tomaten, Kräuterkäse)	Petits pois Grüne Erbsen	Brocolis Brokkoli	Purée de carottes Karotten-Püree
	Féculent	Riz Reis	* -	* -	Riz Reis	Grains de blé Weizenkörner

C 1 / S 4

Semaine du 19 janvier au 23 janvier 2026

		LUNDI 19/01/2026	MARDI 20/01/2026	MERCREDI 21/01/2026	JEUDI 22/01/2026	VENDREDI 23/01/2026
Menu végétarien	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Omelette Omelette	Œufs brouillés Rührei	
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	
Menu s/viande	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson grillé Gegrillter Fisch	Œufs brouillés Rührei	
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	Compote de pommes Apfel Kompott	Haricots verts Grüne Bohnen	Choux de Bruxelles Rosenkohl	
	Féculent	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	* -	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Spätzle Spätzle	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 5

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026

		LUNDI 26/01/2026	MARDI 27/01/2026	MERCREDI 28/01/2026	JEUDI 29/01/2026	VENDREDI 30/01/2026
Menu végétarien	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Galette de pois cassés coulis de légumes <i>Erbsenpuffer mit Gemüsecoulis</i>	Fromage pané <i>Pablerter Käse (Käseschnitzel)</i>		Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbisflan und Ziegenkäse</i>
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>		Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>
Menu s/viande	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Galette de pois cassés coulis de légumes <i>Erbsenpuffer mit Gemüsecoulis</i>	Poisson pané <i>Panierter Fisch</i>		Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbisflan und Ziegenkäse</i>
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>	Riz basmati <i>Basmatireis</i>		Pommes de terre vapeur <i>Gedämpfte Kartoffeln</i>

C 1 / S 6

Semaine du 2 février au 6 février 2026

		LUNDI 02/02/2026	MARDI 03/02/2026	MERCREDI 04/02/2026	JEUDI 05/02/2026	VENDREDI 06/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Tempeh aux marrons <i>Kastanien-Tempeh</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Tofu à la tapenade <i>Tofu mit Tapenade</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</i>	Champignons <i>Champignons</i>	(petit pain, falafels, sauce fromage blanc aux herbes, crudités) <i>(Brot, Falafeln, Hüttenkäsesauce mit Kräutern, rohes Gemüse)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Tempeh aux marrons <i>Kastanien-Tempeh</i>	Risotto <i>Risotto</i>	Hot dog végétarien <i>Hot dog Vegetarier</i>	Poisson grillé à la tapenade <i>Gegrillter Fisch mit Tapenade</i>
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Potiron rôti <i>Gerösteter Kürbis</i>	Champignons <i>Champignons</i>	(petit pain, falafels, sauce fromage blanc aux herbes, crudités) <i>(Brot, Falafeln, Hüttenkäsesauce mit Kräutern, rohes Gemüse)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Bäckerkartoffeln</i>	Pâtes <i>Nudeln</i>	(parmesan) <i>(Parmesan)</i>	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 7

Semaine du 9 février au 13 février 2026

		LUNDI 09/02/2026	MARDI 10/02/2026	MERCREDI 11/02/2026	JEUDI 12/02/2026	VENDREDI 13/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Lentilles vertes à la marocaine <i>Grüne Linsen marokkanische Art</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Loubia (potée de haricots blancs) <i>Loubia (Eintopf aus weißen Bohnen)</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé au curry <i>Curry-Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	
Menu s/viande	Protéine	Lentilles vertes à la marocaine <i>Grüne Linsen marokkanische Art</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Lachs mit Kräuter-Quarksauce</i>	Tofu croustillant <i>Knuspriger Tofu</i>	
	Légume	Carottes <i>Möhren</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	
	Féculent	Riz blanc <i>Weißer Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Bratkartoffeln</i>	Grains de blé au curry <i>Curry-Weizenkörner</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	

C 1 / S 8

Vacances de Carnaval
Semaine du 16 février au 20 février 2026

		LUNDI 16/02/2026	MARDI 17/02/2026	MERCREDI 18/02/2026	JEUDI 19/02/2026 <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI 20/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Tarte fine aux légumes <i>Dünner Gemüseuchen</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Mote pillo (maïs jaune et œufs brouillés) <i>Rührei mit Mais</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Spaghetti sauce tomate et fromage <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Käse</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	Pâtes à la crème de butternut <i>Pasta mit Butternusscreme</i>	Mote pillo (maïs jaune et œufs brouillés) <i>Rührei mit Mais</i>	Bouchée à la reine aux champignons <i>Bouchée à la reine mit Pilzen</i>
	Légume	Carottes râpées <i>Gerieben Karotten</i>	Mesclun de salade <i>Gemischter Salat</i>	Salade de betteraves <i>Rote-Bete-Salat</i>	Crudités (salade verte et avocat) <i>Rohkostsalat (Grüner Salat und Avocado)</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	* -	* -	* -	Pommes de terre <i>Kartoffeln</i>	Riz <i>Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 9

Semaine du 23 février au 27 février 2026

		LUNDI 23/02/2026	MARDI 24/02/2026	MERCREDI 25/02/2026	JEUDI 26/02/2026	VENREDI 27/02/2026
Menu végétarien	Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Brick au fromage <i>Käse-Ziegel</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
	Féculent	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	
Menu s/viande	Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten</i>	Tofu sauté aux pruneaux <i>Sautierter Tofu mit Pflaumen</i>	"Compose ton burger" <i>Stelle deinen Burger zusammen</i>	Brick de saumon <i>Lachsziegel</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Poêlée de légumes <i>gebratenes Gemüse</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Brötchen, Gemüseburger, Rohkost, Cheddar, Ketchup)</i>	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	
	Féculent	* -	Pâtes <i>Nudeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	

C 1 / S 10

Semaine du 2 mars au 6 mars 2026

		LUNDI 02/03/2026	MARDI 03/03/2026	MERCREDI 04/03/2026	JEUDI 05/03/2026	VENREDI 06/03/2026
Menu végétarien	Protéine	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>		Spätzles sauce aux champignons et fromage <i>Spätzle mit Pilzsauce und Käse</i>	Omelette <i>Omelette</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Boulgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>
Menu s/viande	Protéine	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	Curry de pois chiches <i>Kichererbsen-Curry</i>		Spätzles sauce aux champignons et fromage <i>Spätzle mit Pilzsauce und Käse</i>	Poisson au four <i>Gebackener Fisch</i>
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>		Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
	Féculent	* -	Boulgour <i>Bulgur</i>		* -	Riz au curcuma <i>Kurkuma-Reis</i>



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 11

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026

		LUNDI 09/03/2026	MARDI 10/03/2026	MERCREDI 11/03/2026	JEUDI 12/03/2026	VENDREDI 13/03/2026
Menu végétarien	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan sauce normande Seitan mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
	Légume	Champignons Champignons	(mozzarella, crudités et tomates séchées) Mozzarella, Rohkostsalate, getrocknete Tomaten	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	Purée de carottes Karotten-Püree
	Féculent	Riz Reis	* -	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis
Menu s/viande	Protéine	Tofu à la citronnelle Tofu mit Zitronengras	"Compose ta piadina" "Belege dir deine Piadina selber"	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mit Kartoffeln und Zwiebeln	Seitan sauce normande Seitan mit Normandie-Sauce	Galette de légumes aux haricots rouges Gemüse-Puffer mit roten Bohnen
	Légume	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
	Féculent	Riz Reis	* -	* -	Grains de blé Weizenkörner	Riz Reis

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 20/03/2026 Menu angletterre
Menu végétarien	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Nuggets de tofu pané Panierter Tofu-Nuggets	Œufs brouillés Rührei	Vegetarian cottage pie Vegetarischer Kartoffellauf
	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	
Menu s/viande	Protéine	Halloumi Halloumi	Kniddelen végétariens Kniddelen Vegetarier	Poisson pané Panierter Fisch	Œufs brouillés Rührei	Vegetarian cottage pie Vegetarischer Kartoffellauf
	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	* -



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 1 / S 13

Semaine du 23 mars au 27 mars 2026

		LUNDI 23/03/2026	MARDI 24/03/2026	MERCREDI 25/03/2026	JEUDI 26/03/2026	VENDREDI 27/03/2026
Menu végétarien	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Œufs durs sauce béchamel Hartgekochte Eier mit Béchamelsauce	Flan de brocolis et fromage de chèvre Brokkoli-Ziegenkäse-Flan	Bouchée végétarienne Bouchée à la reine Vegetarier	
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Flageolets et haricots verts Flageolet und Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
	Féculent	* -	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis	
Menu s/viande	Protéine	"Compose ta Pita" „Mache deine eigenes Pita“	Œufs durs sauce béchamel Hartgekochte Eier mit Béchamelsauce	Flan de brocolis et fromage de chèvre Brokkoli-Ziegenkäse-Flan	Bouchée de la mer Bouchée à la reine des Meeres	
	Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) (gewürfelte Feta, rohes Gemüse und Beilagen)	Flageolets et haricots verts Flageolet und Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat	Petits pois Grüne Erbsen	
	Féculent	* -	Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	Pâtes Nudeln	Riz basmati Basmatireis	



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids