

C 3 / S 40

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

		LUNDI 28/09/2026	MARDI 29/09/2026 Menu maltais	MERCREDI 30/09/2026	JEUDI 01/10/2026	VENDREDI 02/10/2026
Menu végétarien	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce</i>	Galettes de courgettes <i>Zucchini-puffer</i>		Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und Käse</i>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Epis de maïs <i>Maiskolben</i>	Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>		* -	Frites <i>Pommes frites</i>
Menu s/viande	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce</i>	Poisson sauce zaïza tal-kappar (sauce aux câpres) <i>Fisch mit Kapernsauce</i>		Spaghetti à la bolognaise végétarienne et fromage <i>Vegetarische Spaghetti Bolognese und Käse</i>	Bouchée à la reine végétarienne <i>Vegetarischer Königinnenbiss</i>
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	Courgettes <i>Zucchini</i>		Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>
	Féculent	Epis de maïs <i>Maiskolben</i>	Pommes de terre au four <i>Bratkartoffeln</i>		* -	Frites <i>Pommes frites</i>

C 3 / S 41

Semaine du 5 octobre au 9 octobre 2026

		LUNDI 05/10/2026	MARDI 06/10/2026	MERCREDI 07/10/2026	JEUDI 08/10/2026	VENDREDI 09/10/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>		Halloumi grillé <i>Gegrilltes Halloumi</i>	Pâtes au pesto rouge et pignons de pin <i>Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>		Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -
Menu s/viande	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>		Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	Pâtes au pesto rouge et pignons de pin <i>Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>
	Légume	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>		Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>		Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	* -

C 3 / S 42

Semaine du 12 octobre au 16 octobre 2026

		LUNDI 12/10/2026	MARDI 13/10/2026	MERCREDI Menu turc 14/10/2026	JEUDI 15/10/2026	VENDREDI 16/10/2026
Menu végétarien	Protéine	Bouneschlupp végétarienne Vegetarische Bohnensuppe	Escalope de légumes Gemüsewienener	Aubergines farcies aux légumineuses Auberginen gefüllt mit Hülsenfrüchten	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Saibel und geriebenem Käse	Riz safrané aux haricots rouges et légumes Saffranreis mit roten Bohnen und Gemüse
	Légume	(saucisse végétarienne de tofu, haricots verts, oignons, pommes de terre) (Vegetarische Tofu-Wurst, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln)	Carottes au miel Karotten mit Honig	*	Crudités Rohes Gemüse	*
	Féculent	*	Pâtes Nudeln	Boulgour Bulgur	*	*
Menu s/viande	Protéine	Bouneschlupp végétarienne Vegetarische Bohnensuppe	Escalope de légumes Gemüsewienener	Aubergines farcies aux légumineuses Auberginen gefüllt mit Hülsenfrüchten	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Saibel und geriebenem Käse	Paëlla au poisson Paella mit Fisch
	Légume	(saucisse végétarienne de tofu, haricots verts, oignons, pommes de terre) (Vegetarische Tofu-Wurst, grüne Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln)	Carottes au miel Karotten mit Honig	*	Crudités Rohes Gemüse	*
	Féculent	*	Pâtes Nudeln	Boulgour Bulgur	*	*

C 3 / S 43

Semaine du 19 octobre au 23 octobre 2026

		LUNDI 19/10/2026	MARDI 20/10/2026	MERCREDI 21/10/2026	JEUDI 22/10/2026	VENDREDI 23/10/2026
Menu végétarien	Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	Tagliatelles, feta, brocoli et citron Tagliatelle, Feta, Brokkoli und Zitrone	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Tofu, sauce aux agrumes Tofu mit Zitrusauce	
	Légume	*	*	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
	Féculent	*	*	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	
Menu s/viande	Protéine	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes Parmentier mit Linsen, Champignons und Karotten	Tagliatelles, sauce au saumon fumé et brocolis Tagliatelle, Räucherlachs und Brokkolisauce	Omelette à la ciboulette Schnittlauch-Omelette	Tofu, sauce aux agrumes Tofu mit Zitrusauce	
	Légume	*	*	Petits pois Grüne Erbsen	Epinards Spinat	
	Féculent	*	*	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Grains de blé Weizenkörner	

C 3 / S 44

Semaine du 26 octobre au 30 octobre 2026

		LUNDI 26/10/2026	MARDI 27/10/2026	MERCREDI 28/10/2026	JEUDI 29/10/2026	VENDREDI Menu Halloween 30/10/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette Omelette	Gratin de légumes Gemüsegratin	Nuggets de tofu panés au four sauce fromage blanc Gebackene panierte Tofu- Nuggets mit Quarksauce	Seitan sauce aux olives Seitan mit Olivensauce	Œufs durs sauce aurore Hartgekochte Eier mit Aurora- Sauce
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen
	Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Riz Reis	Spätzle Spätzle	Mini galettes de pommes de terre au four Kleine Ofen-Kartoffelpuffer
Menu s/viande	Protéine	Omelette Omelette	Gratin de légumes Gemüsegratin	Poisson pané au four sauce fromage blanc Panierter Ofen- Fisch mit Quarksauce	Seitan sauce aux olives Seitan mit Olivensauce	Œufs durs sauce aurore Hartgekochte Eier mit Aurora- Sauce
	Légume	Julienne de légumes Julienne vom Gemüse	* -	Haricots verts Grüne Bohnen	Carottes Möhren	Petits pois Grüne Erbsen
	Féculent	Pâtes complètes Vollkornnudeln	Pommes de terre nature Natur Kartoffeln	Riz Reis	Spätzle Spätzle	Mini galettes de pommes de terre au four Kleine Ofen-Kartoffelpuffer

C 3 / S 45

Semaine du 2 novembre au 6 novembre 2026

		LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026
Menu végétarien	Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue Kichererbsen-Curry mit Koriander und Mango-Chutney	Dés de seitan au paprika Gewürfelte Seitan mit Paprika	Tofu à la tomate Tofu mit Tomate	Œufs à la florentine Eier Florentiner	Quiche à la citrouille, persil et parmesan Kürbis-Petersilien-Parmesan- Quiche
	Légume	* -	Fan de légumes Gemüse-Fan	Champignons Champignons	Epinards Spinat	Mesclun Mesclun
	Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	Purée de pommes de terre Kartoffelpuree	Salade de pâtes Nudelsalat
Menu s/viande	Protéine	Curry de pois chiches à la coriandre et chutney de mangue Kichererbsen-Curry mit Koriander und Mango-Chutney	Dés de seitan au paprika Gewürfelte Seitan mit Paprika	Tofu à la tomate Tofu mit Tomate	Parmentier de poisson Fisch-Parmentier	Quiche à la citrouille, persil et parmesan Kürbis-Petersilien-Parmesan- Quiche
	Légume	* -	Fan de légumes Gemüse-Fan	Champignons Champignons	Epinards Spinat	Mesclun Mesclun
	Féculent	Riz basmati Basmatireis	Pâtes Nudeln	Polenta Polenta	* -	Salade de pâtes Nudelsalat



Menu 100% Bio
 code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids

C 3 / S 46

Semaine du 9 novembre au 13 novembre 2026

		LUNDI 09/11/2026	MARDI 10/11/2026	MERCREDI 11/11/2026	JEUDI 12/11/2026	VENDREDI 13/11/2026
Menu végétarien	Protéine	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellisierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Tikka massala de pois chiches <i>Kichererbsen-Tikka-Masala</i>	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette <i>Kartoffelgratin mit Tartiflette-Käse</i>	Pâtes au pesto et fromage râpé <i>Nudeln mit Pestosauce und geriebenem Käse</i>	Steak de lentilles <i>Linsensteak</i>
	Légume	Petits pois et carottes <i>Erbsen und Karotten</i>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	* -	Quinoa <i>Quinoa</i>
Menu s/viande	Protéine	Tempeh caramélisé aux oignons <i>Karamellisierter Tempeh mit Zwiebeln</i>	Tikka massala de pois chiches <i>Kichererbsen-Tikka-Masala</i>	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette <i>Kartoffelgratin mit Tartiflette-Käse</i>	Pâtes au pesto et fromage râpé <i>Nudeln mit Pestosauce 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>	Chou-fleur <i>Blumenkohl</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>	Haricots verts <i>Grüne Bohnen</i>
	Féculent	Gratin dauphinois <i>Kartoffel gratin</i>	Riz complet <i>Vollkornreis</i>	* -	* -	Quinoa <i>Quinoa</i>

C 3 / S 47

Semaine du 16 novembre au 20 novembre 2026

		LUNDI 16/11/2026	MARDI 17/11/2026	MERCREDI 18/11/2026	JEUDI 19/11/2026	VENDREDI 20/11/2026 Menu polonais
Menu végétarien	Protéine	Seitan au curry et lait de coco <i>Seitan mit Curry-Kokos-Sauce</i>	Gratin aux œufs durs sauce au fromage <i>Eier gratiniert mit Käsesauce</i>	Tofu mariné à l'aneth <i>Tofu in Dill mariniert</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Escalope végétarienne aux haricots blanc <i>Vegetarisches Schnitzel aus weißen Bohnen</i>
	Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>
Menu s/viande	Protéine	Seitan au curry et lait de coco <i>Seitan mit Curry-Kokos-Sauce</i>	Gratin aux œufs durs sauce au fromage <i>Eier gratiniert mit Käsesauce</i>	Saumon sauce à l'aneth <i>Lachs mit Dillsauce</i>	Couscous végétarien aux pois chiches <i>Vegetarischer Couscous mit Kichererbsen</i>	Escalope végétarienne aux haricots blanc <i>Vegetarisches Schnitzel aus weißen Bohnen</i>
	Légume	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	Haricots beurre <i>Butterbohnen</i>	Légumes couscous <i>Gemüse Couscous</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	Pâtes complètes <i>Vollkornnudeln</i>	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Semoule <i>Couscous</i>	Purée de pommes de terre <i>Kartoffelpüree</i>

C 3 / S 48

Semaine du 23 novembre au 27 novembre 2026

		LUNDI 23/11/2026	MARDI 24/11/2026	MERCREDI 25/11/2026	JEUDI 26/11/2026	VENDREDI 27/11/2026
Menu végétarien	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce</i>	Quiche aux légumes <i>Gemüse-Quiche</i>		Tofu au citron <i>Tofu mit Zitrone</i>	
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -		Purée de patate douce <i>Süßkartoffelpüree</i>	
Menu s/viande	Protéine	Galettes de légumes aux haricots rouges sauce tzatziki <i>Gemüse-Puffer mit roten Bohnen und Tzatziki-Sauce</i>	Quiche au thon <i>Thunfisch-Quiche</i>		Tofu au citron <i>Tofu mit Zitrone</i>	
	Légume	Laitue <i>Salat</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Fondue de poireaux <i>Lauchfondue</i>	
	Féculent	Pommes de terre nature <i>Natur Kartoffeln</i>	* -		Purée de patate douce <i>Süßkartoffelpüree</i>	

C 3 / S 49

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

		LUNDI 30/11/2026	MARDI 01/12/2026	MERCREDI 02/12/2026	JEUDI 03/12/2026	VENDREDI 04/12/2026
Menu végétarien	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Filet de seitan <i>Seitanfilet</i>	Pâtes au pesto rouge et pignons de pin <i>Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>	Halloumi grillé <i>Gegrilltes Halloumi</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>
	Légume	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	Chou rôti <i>Gerösteter Kohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre persillées <i>Petersilien-Kartoffeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>
Menu s/viande	Protéine	Omelette <i>Omelette</i>	Filet de seitan <i>Seitanfilet</i>	Pâtes au pesto rouge et pignons de pin <i>Nudeln mit rotem Pesto und Pinienkernen</i>	Poisson blanc grillé <i>Gegrillter Weißfisch</i>	"Compose ton wrap" <i>"Stelle deinen Wrap zusammen"</i>
	Légume	Champignons de Paris <i>Champignons</i>	Chou rôti <i>Gerösteter Kohl</i>	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	Julienne de légumes <i>Julienne vom Gemüse</i>	(wrap, falafels, crudités, fromage frais) <i>(Wraps, Falafel, Rohes Gemüse, Frischkäse)</i>
	Féculent	Riz basmati <i>Basmatireis</i>	Pommes de terre persillées <i>Petersilien-Kartoffeln</i>	* -	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pommes de terre wedges <i>Wedge-Kartoffeln</i>

C 3 / S 50

Semaine du 7 décembre au 11 décembre 2026

		LUNDI 07/12/2026	MARDI 08/12/2026	MERCREDI 09/12/2026	JEUDI 10/12/2026	VENDREDI 11/12/2026
Menu végétarien	Protéine	Dés de seitan à la sauce tomate <i>Gewürfelte Seitan mit Tomatensauce</i>	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé <i>Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse</i>		Escalope de légumes <i>Gemüsewienner</i>	Riz safrané aux haricots rouges et légumes <i>Safranreis mit roten Bohnen und Gemüse</i>
	Légume	Salsifis <i>Schwarzwurzeln</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Carottes au miel <i>Karotten mit Honig</i>	*
	Féculent	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	*		Boulgour <i>Bulgur</i>	-
Menu s/viande	Protéine	Dés de seitan à la sauce tomate <i>Gewürfelte Seitan mit Tomatensauce</i>	Spaghetti sauce crémeuse au butternut, sauge et fromage râpé <i>Spaghetti mit cremiger Butternussauce, Salbei und geriebenem Käse</i>		Escalope de légumes <i>Gemüsewienner</i>	Paëlla au poisson <i>Paëlla mit Fisch</i>
	Légume	Salsifis <i>Schwarzwurzeln</i>	Crudités <i>Rohes Gemüse</i>		Carottes au miel <i>Karotten mit Honig</i>	*
	Féculent	Gratin de pommes de terre <i>Kartoffelgratin</i>	*		Boulgour <i>Bulgur</i>	-

C 3 / S 51

Semaine du 14 décembre au 18 décembre 2026

		LUNDI 14/12/2026	MARDI 15/12/2026	MERCREDI 16/12/2026	JEUDI Menu de Noël 17/12/2026	VENDREDI 18/12/2026
Menu végétarien	Protéine	Hachis parmentier végétarien <i>Vegetarischer Kartoffelaufbau</i>	Tagliatelles, feta, brocoli et citron <i>Tagliatelle, Feta, Brokkoli und Zitrone</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Tofu aux marrons <i>Tofu mit Kastanien</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	
	Féculent	*	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pommes duchesse maison <i>Hausgemachte Herzoginkartoffeln</i>	
Menu s/viande	Protéine	Hachis parmentier végétarien <i>Vegetarischer Kartoffelaufbau</i>	Tagliatelles, sauce au thon et brocoli <i>Tagliatelle, Thunfisch und Brokkolisauce</i>	Omelette à la ciboulette <i>Schnittlauch-Omelette</i>	Tofu aux marrons <i>Tofu mit Kastanien</i>	
	Légume	Salade verte <i>Grüner Salat</i>	*	Petits pois <i>Grüne Erbsen</i>	Epinards <i>Spinat</i>	
	Féculent	*	*	Grains de blé <i>Weizenkörner</i>	Pommes duchesse maison <i>Hausgemachte Herzoginkartoffeln</i>	