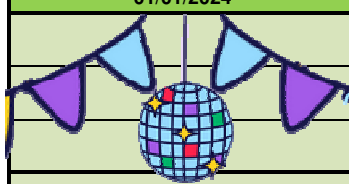


C 1 / S 1

Semaine du 1 janvier au 5 janvier 2024

	LUNDI 01/01/2024	MARDI 02/01/2024	MERCREDI 03/01/2024	JEUDI 04/01/2024	VENDREDI 05/01/2024
Entrées		Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Carottes <i>Muerter</i> 	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Céleri <i>Zelleri</i>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
Protéine		Porc sauce aux pruneaux <i>Schwein Prommen Zooss</i>		Saumon grillé <i>Gegrillten Saumon</i>	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mat Lensen, Champignon an Muerter</i>
Légume	Bonne année	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>		Epinards <i>Spinat</i>	*
Féculent		Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  <i>Zedreckten Gromperen mat Oliven Ueleg</i>		Grains de blé <i>Weess Kären</i>	*
Desserts		Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Fromage blanc à la crème de marrons  <i>Waissen Keis mat Käschtencreme</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 2

Semaine du 8 janvier au 12 janvier 2024

	LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI <i>Epiphonie</i> 10/01/2024	 JEUDI 11/01/2024	 VENDREDI 12/01/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerthen</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Betteraves <i>Roud Rommel</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	 Tartiflette <i>Tartiflette</i>	 Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rendfleesch brong Zooss</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>	Poisson au four <i>Fesch aus dem Uewen</i>
Légume	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Brocolis en tempura <i>Brokkoli Tempura</i>
Féculent	* *	Boulgour <i>Boulgour</i>	Quinoa  <i>Quinoa</i>	* *	Riz au curcuma <i>Reis mat Kurkuma</i>
Desserts	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Fromage blanc au fruit de la passion <i>Waissen Keis mat Passions Frucht</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Galette des Reines et Rois <i>Drei Kinneksdagkuch</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt straciatella fait maison <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 3

Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

	LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	 MERCREDI 17/01/2024	JEUDI <i>Menu Etats-Unis</i> 18/01/2024	 VENDREDI 19/01/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Poireaux <i>Poretten</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Céleri <i>Zelleri</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou-fleur <i>Choufleur</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Epis de maïs grillé <i>Maiskolben</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i> * *
Protéine	 Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronnelle</i>	"Compose ta piadina" <i>Wiel deng Fajitas</i>	 Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen</i>	Jambalaya  <i>Jambalaya</i>	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
Légume	Pak choï <i>Pak choï</i>	(thon, poivrons et tomates séchées) <i>(Thon, gedrechent Paprika an Tomaten)</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	* * *	Purée de carottes  <i>Muerten Puree</i>
Féculent	Nouilles chinoises <i>Chineesesch Nuddelen</i>	* *	* *	* *	Pommes de terre persillées  <i>Grompere mat Péiterséileg</i>
Desserts	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerdbeer Gebees</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Apple Pie <i>Apple pie</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 4

Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2024

	LUNDI 22/01/2024	 MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	 VENDREDI 26/01/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Champignons <i>Champignon</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou rouge <i>Rouden Kabes</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Carottes <i>Muerden</i>  Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Radis <i>Radisercher</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
Protéine	Pilons de poulet rôtis  <i>Kleng Poulet Strempelen gebroden</i>	 Kniddelen végétariens <i>Kniddelen vegetarsch</i>	Poisson pané <i>Paneierten Fesch</i>	Blanquette de jeune bovin  <i>Rendfleesch Blanquette</i>	MENU ANTI-GASPI
Légume	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Compote de pommes <i>Appel Kompott</i>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</i>	Chou de Bruxelles <i>Brockelcher</i>	
Féculent	Pommes de terre nature  <i>Gromperen Natur</i>	* *	Potatoes au four  <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	 Spätzle <i>Spätzlen</i>	
Desserts	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Yaourt et compotée de mangue  <i>Jugurt mat Mango Kompott</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 5

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

	 LUNDI 29/01/2024	MARDI 30/01/2024	MERCREDI 31/01/2024	JEUDI 01/02/2024	 VENDREDI Chandeleur 02/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Maïs <i>Mais</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Chou blanc et carotte <i>Waissen Kabes mat Muerten</i>	Endives <i>Chicon</i>	
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	
Protéine	Focaccia à la mozzarella <i>Mozzarella focaccia</i>	 Bœuf au paprika <i>Rendfleesch mat Paprika</i>	 Sauté de porc au lait de coco <i>Schwengsragout mat Kokosnoss Mellech</i>	Bouchée de la mer <i>Bouchée mat Fesch</i>	Flan végétarien aux légumes <i>Flan vegetarsch mat Gemeis</i>
Légume	Crudités <i>Zaloten</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>
Féculent	*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Riz basmati <i>Basmati Reis</i>	 Pommes sautées <i>Gebroden Gromperen</i>
Desserts	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerdbeer Gebees</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	*	Crêpes  <i>Panech</i>
	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 6

Semaine du 5 février au 9 février 2024

	 LUNDI 05/02/2024	MARDI Menu Chinois 06/02/2024	 MERCREDI 07/02/2024	 JEUDI 08/02/2024	 VENDREDI 09/02/2024
Entrées	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Betteraves Roud Rommel * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Radis Radisercher Soupe aux scampis Zopp mat Scampis	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Brocolis Brokkoli * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	 Bœuf aux oignons Rendfleesch mat Zwiwwelen	Wok de poulet et nouilles chinoises Wok mat Poulet an Chineeseschen Nuddelen 	Risotto Risotto		Poisson grillé à la tapenade Gegrillten Fesch Tapenada
Légume	 Carottes Muerten	* *	Champignons Champignon	Haricots verts Greng Bounen	Haricots verts Greng Bounen
Féculent	Pommes de terre boulangères  Gromperen Gratin		(parmesan) (parmesan)		Pâtes Nuddelen
Desserts	Banane et mandarine rôties Gebrode Banannen a Mandarinne Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Riz au lait à l'orange  Mellechreis mat Orange Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	 Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) Drenk Jugurt mat Friichten - Saison-Haus gemaach (ouni Zucker) Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

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 12 février au 16 février 2024

C 1 / S 7

	LUNDI 12/02/2024	 MARDI Mardi-gras 13/02/2024	MERCREDI 14/02/2024	 JEUDI 15/02/2024	 VENDREDI 16/02/2024
Entrées	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Endives Chicon * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou rouge Rouden Kabes Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Lentilles vertes et légumes Greng Lensen an Gemeis * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot Potage du jour Dages Zopp
Protéine	 Couscous au poulet Couscous mat Poulet	 Omelette à la ciboulette Omelette mat Bratzelen	Saumon sauce fromage blanc aux herbes Saumon Keis mat Kraider Zooss	Tofu croustillant Tofu mat Krust	 Colombo de porc Schwein Colombo
Légume	Légumes couscous (carottes, navets, poireaux, pois chiches) Couscous mat Gemeis (Muerten, Naveten, Poretten, Kicherierbessen)	Petits pois Ierbessen	Haricots beurre Bounen	Salade verte Greng Zalot	 Carottes Muerten
Féculent	Semoule Schmull	Pommes de terre sautées Gebroden Gromperen	Grains de blé au curry Ebly mat Curry	Pâtes complètes Vollkar Nuddelen	Riz blanc Waissen Reis
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)  Waissen Keis mat Kaneil Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	 Beignets Beignet Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) Kompott Haus gemaach mat Uebst vum der Saison (ouni Zucker) Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

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 8

Semaine du 19 février au 23 février 2024

	 LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	 VENDREDI 23/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou blanc <i>Waissen Kabes</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Céleri aux pommes <i>Zelleri mat Appel</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerten</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Pois chiches et feta <i>Kichererbessen an Feta</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
Protéine	Gnocchi à la crème de butternut <i>Gnocchi mat Butternut Botter</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	 Jeune bovin au citron <i>Rendflesch mat Zitroun</i>	 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rendflesch) an Keis</i>	MENU ANTI-GASPI
Légume	Salade de betteraves <i>Roud Rommelen Zalot</i>	Mesclun de salade <i>Mesclun Zalot</i>	Chou de Milan <i>Wirsing</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	
Féculent	* *	* *	Purée de pommes de terre  <i>Gromperen Puree</i>	* *	
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Semoule au lait  <i>Schmull mat Mellech</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Yaourt à la cassonade  <i>Jugurt mat Cassonade</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 9

Semaine du 26 février au 1 mars 2024

	LUNDI 26/02/2024	MARDI 27/02/2024	 MERCREDI 28/02/2024	JEUDI 29/02/2024 	 VENDREDI 01/03/2024
Entrées	Salade verte Grengr Zalot	Salade verte Grengr Zalot	Salade verte Grengr Zalot	Salade verte Grengr Zalot	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef Zalot vum Chef	Salade du chef Zalot vum Chef	Salade du chef Zalot vum Chef	Salade du chef Zalot vum Chef	
	Maïs Mais	 Carottes Muerter	Chou rouge aux pommes Rouden Kabes mat Appel	Céleri Zelleri	Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
	*	Potage du jour Dages Zopp	*	*	Potage du jour Dages Zopp
	*		*	*	
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rendfleesch Thymian Zooss	 Porc sauce aux pruneaux Schwein Prommen Zooss	"Compose ton burger" "Wiel dain Burger "	Quiche végétarienne Vegetaresch Quiche	Tagliatelles au saumon Tagliatelle mat Saumon
Légume	Chou frisé Grengr Kabes	Poêlée de légumes Gemeispan	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Breitchen, Gemeis Burger, Zalot, Cheddar, Ketchup)	Crudités Zaloten	Salade verte Grengr Zalot
Féculent	Semoule Schmull	 Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Zedreckten Gromperen mat Oliven Ueleg	*	*	*
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)	Brownie Brownie	Plateau de fruits découpés Uebst Pateau geschnieden	Fromage blanc à la crème de marrons  Waissen Keis mat Käschtencreme	*
	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	*
					Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

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 4 mars au 8 mars 2024

	LUNDI 04/03/2024	MARDI 05/03/2024	MERCREDI 06/03/2024	 JEUDI 07/03/2024	 VENDREDI 08/03/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Betteraves <i>Roud Rommel</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerten</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	Lentilles saucisse  <i>Lensen Zoossiss</i>	 Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rendfleesch brong Zooss</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>	Poisson au four <i>Fesch aus dem Uewen</i>
Légume	 Carottes <i>Muerten</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Brocolis en tempura <i>Brokkoli Tempura</i>
Féculent	 Pommes vapeur <i>Gekachten Gromperen</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	 Quinoa <i>Quinoa</i>	* *	Riz au curcuma <i>Reis mat Kurkuma</i>
Desserts	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Bavarois au fruit de la passion <i>Bavarois mat Passioiuns Frucht</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt straciatella fait maison <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 11

Semaine du 11 mars au 15 mars 2024

	LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	 MERCREDI 13/03/2024	JEUDI Menu Grec 14/03/2024	 VENDREDI 15/03/2024
Entrées	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Céleri Zelleri Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou-fleur Chouffleur * *	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Poireaux Poretten Avgolemono (bouillon de riz au citron) Avgolemono (Bouillon mat Reis an Zitroun)	Buffet du chef : cruautés et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	 Porc à la citronnelle Schwein mat Citronelle	Pizza au thon Pizza mat Thon	 Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen	 Pita à l'émincé de poulet souvlaki Pita mat Poulet Geschnetzeltes Souvlaki	Gratin de légumes et pois chiches Gemeis Gratin mat Kicherierbessen
Légume	Pak choï Pak choi	Crudautés Zaloten	Petits pois Ierbessen		* *
Féculent	Riz Reis	* *	* *		Pommes de terre nature Gromperen Natur
Desserts	Bretzel  Bretzel Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc à la pomme et PEU de caramel  Waissen Keis mat Appel an PEU Karamell Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Portokalopita (gâteau à l'orange) Portokalopita (Orangen Kuch) Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Brochette de fruits frais au chocolat Uebstspiss mat Schockela Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

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 18 mars au 22 mars 2024

	LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Champignons <i>Champignon</i> * *	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou rouge <i>Rouden Kabes</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerden</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Radis <i>Radisercher</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	 Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
Protéine	 Pignons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	 Kniddelen végétariens <i>Kniddelen vegetarsch</i>	Poisson au sésame <i>Fêsch mat Seesam</i>	 Rôti de jeune bovin à la zurichoise <i>Jonke Rêndsbröt op Zürecher Aart a Weis</i>	
Légume	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Compote de pommes <i>Appel Kompott</i>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	
Féculent	Pommes de terre nature  <i>Gromperen Natur</i>	* *	 Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	 Spätzle <i>Spätzlen</i>	
Desserts	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt à la mangue <i>Jugurt mat Mango</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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 13

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

	 LUNDI 25/03/2024	 MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	 JEUDI Menu de Pâques 28/03/2024	 VENDREDI 29/03/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Haricots verts <i>Greng Bounen</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou blanc et carotte <i>Waissen Kabes mat Muerten</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> * *	Buffet du chef : cruautés et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
Protéine	"Compose ta Pita" "Wiel dein Pita"	 Bœuf au paprika <i>Rendfleesch mat Paprika</i>	 Poulet et son jus <i>Poulet am Jus</i>	 Rôti de porc orloff <i>Gebrode Schwäi Orloff</i>	MENU ANTI-GASPI 
Légume	(tofu tomate, crudités et garnitures, sauce salsa) <i>(Tofu mat tomaten, Cruditeiten mat Garniture, Salsa Zooss)</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	
Féculent	* *	Riz <i>Reis</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Pâtes <i>Nuddelen</i>	
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Waissen Keis mat Aerdbeer Gebees</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt à la cerise <i>Kiischte Jugurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Mousse au chocolat <i>Schockelas Mousse</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i> 	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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