

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					
Protéine			<i>Joyeuses fêtes</i>		
Légume	Bonne année				
Féculent					
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



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 Épiphanie 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	VENDREDI 12/01/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	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>	
	Endives <i>Chicon</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	<b>Maïs</b> <i>Mais</i>	<b>Betteraves</b> <i>Roud Rommel</i>	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	*	*	*
<b>Protéine</b>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>	 Tartiflette <i>Tartiflette</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rendfleesch brong Zooss</i>	 Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</i>	<b>Poisson au four</b> <i>Fesch aus dem Uewen</i>
<b>Légume</b>	Crudités <i>Zaloten</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	<b>Potiron au miel</b> <i>Kürbis mat Hunneg</i>	<b>Haricots verts</b> <i>Greng Bounen</i>	<b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i>
<b>Féculent</b>	*	*	<b>Quinoa</b>  <i>Quinoa</i>	<b>Boulgour</b> <i>Boulgour</i>	<b>Riz au curcuma</b> <i>Reis mat Kurkuma</i>
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i>	*	<b>Galette des Reines et Rois</b>  <i>Drei Kinneksdagkuch</i>	<b>Fromage blanc au fruit de la passion</b>  <i>Waissen Keis mat Passions Frucht</i>	<b>Yaourt straciatella fait maison</b>  <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</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>	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 Menu Etats-Unis 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
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>	
	Poireaux <i>Poretten</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Epis de maïs grillé <i>Maiskolben</i>	
	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	
Protéine	Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronnelle</i>	Poisson au citron <i>Fesch mat Zitroun</i>	Omelette nature <i>Omelette Natur</i>	Jambalaya <i>Jambalaya</i>	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
Légume	Pak choï <i>Pak choï</i>	Chou-rave <i>Kolrab</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	*	Crudités <i>Zaloten</i>
Féculent	Nouilles chinoises <i>Chineesesch Nuddelen</i>	Riz <i>Reis</i>	Pommes de terre sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	*	Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>
Desserts	*	*	Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Waissen Keis mat Aerbier Gebees</i>	Apple Pie <i>Apple pie</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>	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



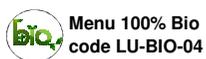
C 1 / S 4

**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
<b>Entrées</b>	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
	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>	
	Champignons <i>Champignon</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Carottes <i>Muerden</i>	Radis <i>Radisercher</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	
<b>Protéine</b>	Pilons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	Falafels sauce fromage blanc aux herbes <i>Falafel Keis mat Kraider Zooss</i>	Poisson pané <i>Paneierten Fesch</i>	Blanquette de jeune bovin <i>Rendfleesch Blanquette</i>	<b>MENU ANTI-GASPI</b> 
<b>Légume</b>	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Potimarron <i>Kalbass</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Chou de Bruxelles <i>Brockelcher</i>	
<b>Féculent</b>	Spätzle <i>Spätzlen</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Riz <i>Reis</i>	
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i>	Yaourt et compotée de mangue <i>Jugurt mat Mango Kompott</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschneiden</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



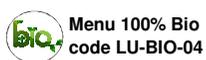
C 1 / S 5

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
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <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>	*	
<b>Protéine</b>	Pizza margherita <i>Pizza Margherita</i>	 Bœuf au paprika <i>Rendfleesch mat Paprika</i>	 Escalope de porc grillée <i>Schwéngsschnitzel gegrillt</i>	Gratin de la mer <i>Mieresfrichtengratin</i>	Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbis Flan an Geessekeis</i>
<b>Légume</b>	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>
<b>Féculent</b>	*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Riz basmati <i>Basmati Reis</i>	 Pommes sautées <i>Gebroden Gromperen</i>
<b>Desserts</b>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i>	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerbier Gebees</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	*	 Crêpes <i>Panec</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



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
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Betteraves</b> <i>Roud Rommel</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Radis</b> <i>Radisercher</i> <b>Soupe aux scampis</b> <i>Zopp mat Scampis</i>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Brocolis</b> <i>Brokkoli</i> <b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>  * *
<b>Protéine</b>	<b>Bœuf aux oignons</b> <i>Rendfleesch mat Zwiwwelen</i>	<b>Wok de poulet et nouilles chinoises</b> <i>Wok mat Poulet an Chineeseschen Nuddelen</i>	<b>Risotto aux champignons et au parmesan</b> <i>Risotto mat Champigon an Parmesan</i>		<b>Poisson grillé à la tapenade</b> <i>Gegrillten Fesch Tapenada</i>
<b>Légume</b>	<b>Carottes</b> <i>Muerten</i>	* *	* *		<b>Haricots verts</b> <i>Greng Bounen</i>
<b>Féculent</b>	<b>Pommes Anna</b> <i>Gromperen "Anna"</i>		* *		<b>Pâtes</b> <i>Nuddelen</i>
<b>Desserts</b>	<b>Banane et mandarine rôties</b> <i>Gebrode Banannen a Mandarinne</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Riz au lait à l'orange</b> <i>Mellechreis mat Orange</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Yaourt à boire aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté)</b> <i>Drenk Jugurt mat Friichten - Saison- Haus gemaach (ouni Zocker)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <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



## 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 <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
	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>	Endives <i>Chicon</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Lentilles vertes et légumes <i>Greng Lensen an Gemeis</i>	*
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*
Protéine	Couscous au poulet <i>Couscous mat Poulet</i>	Omelette à la ciboulette <i>Omelette mat Bratzelen</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Saumon Keis mat Kraider Zooss</i>	Tofu croustillant <i>Tofu mat Krust</i>	Colombo de porc <i>Schwein Colombo</i>
Légume	Légumes couscous (carottes, navets, potiron, pois chiches) <i>Couscous mat Gemeis ( Muerten, Naveten, Kürbis, Kicherierbessen)</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	Haricots beurre <i>Bounen</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Carottes <i>Muerten</i>
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	Pommes de terre sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	Grains de blé <i>Weess Kären</i>	Pâtes An Dudel <i>Nuddele An Dudel</i>	Riz blanc <i>Waissen Reis</i>
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) <i>Waissen Keis mat Kaneil</i>	Beignets <i>Beignet</i>	*	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Kompott Haus gemaach mat Uebst vun der Saison ( ouni Zocker )</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>	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



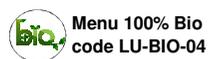
C 1 / S 8

**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
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Greng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	
	<b>Chou blanc</b> <i>Waissen Kabes</i>	<b>Céleri aux pommes</b> <i>Zelleri mat Appel</i>	<b>Carottes</b> <i>Muerten</i>	<b>Pois chiches et feta</b> <i>Kicherierbessen an Feta</i>	<b>MENU ANTI- GASPI</b>
	* *	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	* *	
<b>Protéine</b>	<b>Gnocchi à la crème de butternut</b> <i>Gnocchi mat Butternut Botter</i>	<b>Pissaladière</b> <i>Pissaladière</i>	<b>Jeune bovin au citron</b> <i>Rendfleesch mat Zitroun</i>	<b>Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage</b> <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rendfleesch) an Keis</i>	
	<b>Légume</b>	<b>Salade de betteraves</b> <i>Roud Rommelen Zalot</i>	<b>Mesclun de salade</b> <i>Mesclun Zalot</i>	<b>Chou vert</b> <i>Gréng Kabes</i>	
<b>Féculent</b>		* *	* *	<b>Purée de pommes de terre</b> <i>Gromperen Puree</i>	
	<b>Desserts</b>	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	* *	<b>Semoule au lait</b> <i>Schmull mat Mellech</i>	
		<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <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



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 <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
	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>	
	Mais <i>Mais</i>	Carottes <i>Muerter</i>	Chou rouge aux pommes <i>Rouden Kabes mat Appel</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	Bœuf sauce au thym <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>	Sauté de porc <i>Schwengsragout</i>	"Compose ton burger" <i>"Wiel dain Burger "</i>	Saumon au four <i>Saumon aus dem Uewen</i>	Galette de pommes de terre, crème de lentilles <i>Gromperekichelcher , Lënsen Zopp</i>
Légume	Chou frisé <i>Greng Kabes</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, gouda, ketchup) ( <i>Breitchen, Gemeis Burger, Zalot, Gouda, Ketchup )</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Zaloten</i>
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	Pâtes An Dudel <i>Nuddele An Dudel</i>	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	* *
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (</i> <i>ouni Zocker )</i>	Brownie <i>Brownie</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	Fromage blanc à la crème de marrons <i>Waissen Keis mat Käschtencreme</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>	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

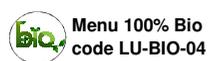
C 1 / S 10

**Semaine du 4 mars au 8 mars 2024**

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



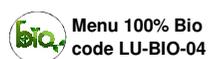
C 1 / S 11

**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
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <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>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	
	*	*	*	<b>Avgolemono</b> (bouillon de riz au citron) <i>Avgolemono (Bouillon mat Reis an Zitroun )</i>	
<b>Protéine</b>	Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronnelle</i>	Poisson sauce curry <i>Fesch mat Curry Zooss</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen</i>	Pita à l'émincé de poulet souvlaki <i>Pita mat Poulet Geschnetzeltes Souvlaki</i>	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
	<b>Légume</b>	Pak choï <i>Pak choï</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	Carottes <i>Muerten</i>
<b>Féculent</b>	Riz <i>Reis</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	*	Fromage blanc à la pomme et PEU de caramel <i>Waissen Keis mat Appel an PEU Karamell</i>	Pommes de terre persillées <i>Grompere mat Péiterséileg</i>
<b>Desserts</b>	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i>	*	Fromage blanc à la pomme et PEU de caramel <i>Waissen Keis mat Appel an PEU Karamell</i>	<b>Portokalopita</b> (gâteau à l'orange) <i>Portokalopita (Orangen Kuch)</i>	Fruits frais au chocolat <i>Frescht Uebst mat Schockela</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>	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



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
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	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>	
	Champignons <i>Champignon</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Carottes <i>Muerten</i>	Radis <i>Radisercher</i>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
	*	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	
<b>Protéine</b>	Pignons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	Gnocchi sauce pesto d'épinards <i>Gnocchi mat Spinat Pesto Zooss</i>	Poisson au sésame <i>Fësch mat Seesam</i>	Blanquette de jeune bovin <i>Rendfleesch Blanquette</i>	
<b>Légume</b>	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</i>	Chou de Bruxelles <i>Brockelcher</i>	
<b>Féculent</b>	Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i>	*	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Spätzle <i>Spätzlen</i>	
<b>Desserts</b>	*	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i>	Yaourt à la mangue <i>Jugurt mat Mango</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschneiden</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



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
<b>Entrées</b>	 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> * *	 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> Asperges <i>Spargel</i> *	Buffet du chef : crudités et salade  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
<b>Protéine</b>	Focaccia à la feta <i>Feta focaccia</i>	 Bœuf au paprika <i>Rendfleesch mat Paprika</i>	 Sauté de porc <i>Schwengsragout</i>	Bouchée à la reine <i>Bouchée à la reine</i>	<b>MENU ANTI-GASPI</b>
<b>Légume</b>	Crudités <i>Zaloten</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Artichauts <i>Artichauten</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	
<b>Féculent</b>	* *	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Frites <i>Fritten</i>	
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt poire-banane <i>Jugurt mat Bier - Banann</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Nid de Pâques <i>Ouschterenäschter</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

