







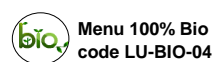
C 1 / S 1

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



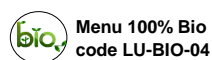
C 1 / S 2

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
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>	
	Betteraves <i>Roud Rommel</i>	Carottes <i>Muerten</i>	Maïs <i>Mais</i>	Endives <i>Chicon</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</i>	Tartiflette <i>Tartiflette</i>	Bœuf sauce brune <i>Rendflesch 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	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</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	Fromage blanc au fruit de la passion <i>Waissen Keis mat Passions Frucht</i>	*	Galette des Reines et Rois <i>Drei Kinneksdagkuch</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (oui Zocker)</i>	Yaourt straciatella fait maison <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



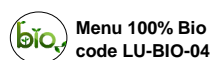
C 1 / S 3

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
	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>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	*
Protéine	Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronelle</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 lentilles corail <i>Gemeiskichelchen mat Lensenkorallen</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	*	*	Fromage blanc à la confiture de fraises 	Apple Pie	*
	*	*	<i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i>	<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



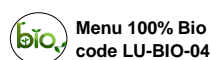
C 1 / S 4

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
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>	
	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>
	* *	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	
Protéine	Pilons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen 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>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
Féculent	Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i>	* *	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Spätzle <i>Spätzlen</i>	
Desserts	* *	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 geschnieden</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



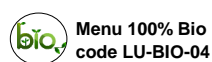
C 1 / S 5

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
	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>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*
Protéine	"Compose ta Pita" <i>"Wiel dein Pita"</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 au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbis Flan an Geessekeis</i>
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(Stecker Feta, Cruditeiten mat Garniture)</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 crémeuse <i>cremeg 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 Aerdbier Gebees</i>	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	*	 Crêpes <i>Panec'h</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



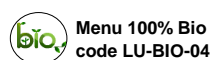
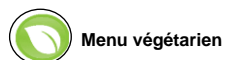
C 1 / S 6

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




Vacances de Carnaval



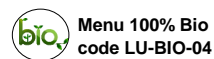
Semaine du 12 février au 16 février 2024

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, potiron, pois chiches) Couscous mat Gemeis (Muerten, Naveten, Kürbis, Kichererbessen)	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 sirop de liège wäisse Kéis mat Melasse 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 vun der Saison (ouni Zocker) 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



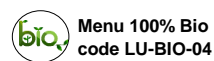
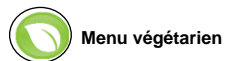
C 1 / S 8

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 Greng Zalot	Salade verte Greng Zalot	Salade verte Greng Zalot	Salade verte Greng 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	
	Chou blanc Waissen Kabes	Céleri aux pommes Zelleri mat Appel	Carottes Muerten	Pois chiches et feta Kichererbessen an Feta	MENU ANTI- GASPI
	* *	Potage du jour Dages Zopp	* *	* *	
Protéine	Gnocchi à la crème de butternut tomaté Gnocchi mat Butternut Botter an Tomaten	Pissaladière Pissaladière	Jeune bovin au citron Rendflesch mat Zitroun	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage Spaghetti Bolognaise (100% Rendflesch) an Keis	
Légume	Salade de betteraves Roud Rommelen Zalot	Mesclun de salade Mesclun Zalot	Brocolis Brokkoli	Salade verte Greng Zalot	
Féculent	* *	* *	Purée de pommes de terre Gromperen Puree	* *	
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)	* *	Crème au chocolat Schockelascrème	Yaourt à la cassonade Jugurt mat Cassonade	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



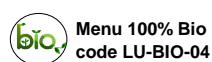
C 1 / S 9

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>	
	Maïs <i>Mais</i>	Carottes <i>Muerten</i>	Chou rouge aux pommes <i>Rouden Kabes mat Appel</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *
Protéine	Bœuf sauce au thym <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>	Porc sauce aux pruneaux <i>Schwein Prommen Zooss</i>	"Compose ton burger" <i>" Wiel dain Burger "</i>	Brick de saumon aux épinards <i>Saumon mat Spinat</i>	Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mat Lensen, Champigon an Muerten</i>
Légume	Chou frisé <i>Grengen Kabes</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) <i>(Breitchen, Gemeis Burger, Zalot, Cheddar, Ketchup)</i>	* *	* *
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	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	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (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



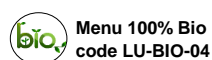
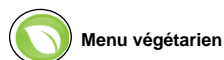
C 1 / S 10

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 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>	
	Endives <i>Chicon</i>	Betteraves <i>Roud Rommel</i>	Mais <i>Mais</i>	Carottes <i>Muerten</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</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>	Bouलगour <i>Bouलगour</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>	* *	Riz au curcuma <i>Reis mat Kurkuma</i>
Desserts	* *	Bavarois au fruit de la passion <i>Bavarois mat Passioiuns Frucht</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i>	Bretzel <i>Bretzel</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



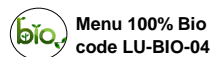
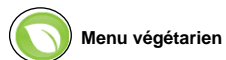
C 1 / S 11

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 <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>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Avgolemeono (bouillon de riz au citron) <i>Avgolemeono (Bouillon mat Reis an Zitroun)</i>	*
Protéine	Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronelle</i>	"Compose ta piadina" <i>Wiel deng Fajitas</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 lentilles corail <i>Gemeiskichelchen mat Lensenkorallen</i>
Légume	Pak choï <i>Pak choï</i>	(thon, poivrons et tomates séchées) <i>(Thon, gedrechent Paprika an Tomaten)</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>		Purée de carottes <i>Muerten Puree</i>
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*	Pommes de terre persillées <i>Grompere mat Péiterséileg</i>	
Desserts	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>	Portokalopita (gâteau à l'orange) <i>Portokalopita (Orangen Kuch)</i>	Brochette de fruits frais au chocolat <i>Uebstspiss 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



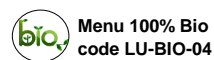
C 1 / S 12

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
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>Muerten</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
Protéine	 Pilons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	 Kniddelen végétariens <i>Kniddelen vegetarsch</i>	Poisson au sésame <i>Fësch mat Seesam</i>	 Blanquette de jeune bovin <i>Rendfleesch Blanquette</i>	
Légume	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Compote de pommes <i>Appel Kompott</i>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i> * *	* *	 Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	 Spätzle <i>Spätzlen</i>	
Desserts	* *	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 geschnieden</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>	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
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>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Chou blanc et carotte <i>Waissen Kabes mat Muerten</i>	Endives <i>Chicon</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Potage artichauts <i>Artichauten Zoop</i>	
Protéine	"Compose ta Pita" <i>"Wiel dein Pita"</i>	 Bœuf au paprika <i>Rendfleesch mat Paprika</i>	 Sauté de porc au lait de coco <i>Schwengsragout mat Kokosnoss Mellech</i>	Scampis sauce aigre-douce <i>Scampis Süss - Sauer Zooss</i>	MENU ANTI-GASPI 
Légume	(dés de feta, crudités et garnitures) <i>(Stecker Feta, Cruditeiten mat Garniture)</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	Asperges à la ciboulette <i>Spargel mat Bratzelen</i>	
Féculent	*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Riz safrané <i>Safran Reis</i>	
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i>	*	 Yaourt à la cerise <i>Kiischte Jugurt</i>	Nid de Pâques <i>Ouschterenäschter</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

