

C 1 / S 2

Semaine du 8 janvier au 12 janvier 2024

	 LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI Ephémie 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>	
	 Carottes <i>Muerten</i>	Betteraves <i>Roud Rommel</i>	Maïs <i>Mais</i>	Endives <i>Chicon</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	*
Protéine	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>	 Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rendflesch brong Zooss</i>	 Tartiflette <i>Tartiflette</i>	Poisson au four <i>Fesch aus dem Uewen</i>
Légume	Crudités <i>Zaloten</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</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 (ouni Zucker)</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



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 États-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>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	
Protéine	 Porc à la citronnelle <i>Schwein mat Citronnelle</i>	Pizza au thon <i>Pizza mat Thon</i>	 Omelette <i>Omelette</i>	Jambalaya <i>Jambalaya</i> 	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
	Légume	Pak choï <i>Pak choï</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	* * * *	
Féculent	Nouilles chinoises <i>Chineesesch Nuddelen</i>	* *	 Pommes de terre aux oignons <i>Gromperen mat Zwiwwelen</i>	* * *	 Purée de carottes <i>Muertén 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



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>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 Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
Protéine	 Pignons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	 Kniddelen végétariens <i>Kniddelen vegetarsch</i>	Poisson pané <i>Paneierten Fesch</i>	 Blanquette de veau <i>Kallefs 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>	

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 Chandeleur 01/02/2024	VENDREDI 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>	Flan au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbis Flan an Geessekeis</i>	Bouchée de la mer <i>Bouchée mat Fesch</i>
Légume	(quorn, crudités et garnitures) <i>(Quorn, Cruditeiten mat Garniture)</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>
Féculent	*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	 Pommes sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	Riz basmati <i>Basmati Reis</i>
Desserts	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zucker)</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>	*
					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
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 Zocker) 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 7

Semaine du 12 février au 16 février 2024

	LUNDI 12/02/2024	MARDI 13/02/2024 <i>Mardi-Gras</i>	MERCREDI 14/02/2024	JEUDI 15/02/2024	 VENDREDI 16/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Mais <i>Mais</i> * *	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> Chou rouge <i>Rouden Kabes</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Lentilles vertes et légumes <i>Greng Lensen an Gemeis</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</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, Kichererbessen)</i>	Petits pois <i>lerbessen</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 au curry <i>Ebly mat Curry</i>	Pâtes complètes <i>Vollkar Nuddelen</i>	Riz blanc <i>Waissen Reis</i>
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté)  <i>Waissen Keis mat Kaneil</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Beignets <i>Beignet</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</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>

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 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>	
	Chou blanc <i>Waissen Kabes</i>	Céleri aux pommes <i>Zelleri mat Appel</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	Pois chiches et feta <i>Kichererbessen an Feta</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	
Protéine	Gnocchi à la crème de butternut <i>Gnocchi mat Butternut Botter</i>	Pissaladière <i>Pissaladière</i>	 Veau au citron <i>Kalleffleesch mat Zitroun</i>	 Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rendfleesch) 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 patates douces <i>Seiss Gromperen Puree</i>	* *	
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	* *	Semoule au lait  <i>Schmull mat Mellech</i>	 Yaourt à la cassonade <i>Jugurt mat Cassonade</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 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 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>Muerthen</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou rouge aux pommes <i>Rouden Kabes mat Appel</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>	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> * *
Protéine	 Bœuf sauce au thym <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>	 Porc sauce aux pruneaux <i>Schwein Prommen Zooss</i>	"Compose ton burger" " Wiel dain Burger "	Filet de saumon <i>Saumon Filet</i>	 Parmentier aux lentilles, champignons et carottes <i>Parmentier mat Lensen, Champigon an Muerthen</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>)	Fondue d'épinards <i>Spinat Fondue</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> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Brownie <i>Brownie</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</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>	* * 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

	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>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</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>	Boulgour <i>Boulgour</i>	Quinoa  <i>Quinoa</i>	*	Riz au curcuma <i>Reis mat Kurkuma</i>
	*	Bavarois au fruit de la passion	Plateau de fruits découpés	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i>	Yaourt straciatella fait maison  <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</i>
Desserts	*	<i>Bavarois mat Passioiuns Frucht</i>	<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>	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 <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>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Chouffleur</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Avgolemono (bouillon de riz au citron) <i>Avgolemono (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 haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
	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>
Légume					
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*		 Pommes de terre persillées <i>Grompere mat Péiterséileg</i>
		*	*		
Desserts	Bretzel  <i>Bretzel</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



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 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>	
	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	
Protéine	 Pignons 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 veau  <i>Kallefs Blanquette</i>	
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>	*	Riz <i>Reis</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>

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 Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Haricots verts Greng Bounen Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou blanc et carotte  Waissen Kabes mat Muerten Potage du jour Dages Zopp	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Endives Chicon * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
Protéine	"Compose ta Pita" "Wiel dein Pita"	 Bœuf au paprika Rendfleesch mat Paprika	 Sauté de porc au lait de coco Schwengsragout mat Kokosnoss Mellech	Saumon sauce au fromage blanc Saumon mat wäiss Kéis Zooss	MENU ANTI- GASPI
Légume	(quorn, crudités et garnitures) (Quorn, Cruditeiten mat Garniture)	Poêlée de légumes Gemeispan	Champignons Champignon	Brocolis Brokkoli	
Féculent	* *	Pâtes Nuddelen	Polenta Polenta	Riz basmati Basmati Reis	MENU ANTI- GASPI
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fraises Waissen Keis mat Aerdbier Gebees Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Pomme au four Apel aus dem Uewen Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	 Yaourt à la cerise Kiischte Jugurt Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Nid de Pâques  Ouschterenäschte 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