

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 Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef  Carottes Muerten * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Betteraves Roud Rommel Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Salsifis Salsifi Potage du jour Dages Zopp	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	 Tartiflette Tartiflette	 Poulet au jus Poulet mat Jus	 Bœuf sauce brune Rendflesch brong Zooss	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis	Poisson au four Fesch aus dem Uewen
Légume	Salade verte Greng Zalot	Haricots verts Greng Bounen	Potiron au miel Kürbis mat Hunneg	Crudités Zaloten	Brocolis en tempura Brokkoli Tempura
Féculent	* *	Boulgour Boulgour	Semoule Schmull	* *	Riz au curcuma Reis mat Kurkuma
Desserts	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc au fruit de la passion  Waissen Keis mat Passions Frucht	Galette des Reines et Rois  Drei Kinneksdagkuch Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Plateau de fruits découpés Uebst Pateau geschnieden Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Yaourt straciatella fait maison  Jugurt Stracciatella Haus gemaach 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 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> 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> 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 beurre à l'ail <i>Boune mat Knueweleksbotter</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 01/02/2024	VENDREDI Chendelaar 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>	Concombres et dés de fromage <i>Kornischong mat Kéis</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	(falafels, crudités et garnitures) <i>(falafel, 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 <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 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>	

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 Grenng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Betteraves Roud Rommel * *	Salade verte Grenng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Radis Radisercher Soupe aux scampis Zopp mat Scampis	 Salade verte Grenng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Brocolis Brokkoli * *	 Salade verte Grenng 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	Cake au butternut et chèvre Geessekéis a Butterut's Kuch		Poisson grillé Gegrillten Fesch
Légume	 Carottes Muerten	* *	Salade verte Grenng Zalot		Haricots verts Grenng Bounen
Féculent	 Pommes de terre boulangères Gromperen Gratin		* *		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> Concombres <i>Kornichong</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</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> Lentilles vertes et légumes <i>Greng Lensen an Gemeis</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</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>	Filet de quorn sauce tomate <i>Quornfilet mat Tomatenzooss</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>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>		<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
	Chou blanc <i>Waissen Kabes</i>	Céleri aux pommes <i>Zelleri mat Appel</i>	Carottes <i>Muertten</i>	Pois chiches et feta <i>Kichererbessen an Feta</i>		
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	MENU ANTI- GASPI 	
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>		
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>Muernten</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 "	Brick de saumon aux épinards <i>Saumon mat Spinat</i>	Lasagnes végétariennes au quorn <i>Vegetaresch Quorn Lasagne</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>)	* *	Salade verte <i>Greng Zalot</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 Käshtencreme</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>	
Protéine	Asperges <i>Spargel</i>	Betteraves <i>Roud Rommel</i>	Mais <i>Mais</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	Poisson au four <i>Fesch aus dem Uewen</i>
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	
Légume	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>	Brocolis en tempura <i>Brokkoli Tempura</i>
Féculent	 Carottes <i>Muerten</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	
Desserts	 Pommes vapeur <i>Gekachten Gromperen</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	Schupfnudeln <i>Schupfnudeln</i>	* *	Riz au curcuma <i>Reis mat Kurkuma</i>
	* *	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>	
	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>	Asperges <i>Spargel</i>	*
	*	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>	Pâtes aux lentilles et sauce tomate <i>Nuddelen mat Lensen und Tomaten Zoos</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>		Salade de carottes  <i>Muerthen Zalot</i>
Féculent	Riz <i>Reis</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>	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



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 <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>	
	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	 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 veau  <i>Kallefs Blanquette</i>	
	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>	
Légume			 Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Spätzle  <i>Spätzlen</i>	
	Féculent				
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 <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>	Feuilleté au fromage et champignons <i>Kéis a Champignonen Täsch</i>	Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	MENU ANTI- GASPI
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>	Pavé de saumon sauce à l'aneth <i>Saumoon mat Dëll</i>	
Légume	(falafels, crudités et garnitures) <i>(falafel, Cruditeiten mat Garniture</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	
Féculent	*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Pommes de terre sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	
Desserts	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	 Yaourt à la cerise <i>Kiischte Jugurt</i>	Tarte aux fruits au chocolat <i>Schockela Uebst Taart</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