

C 1 / S 1

Semaine du 1 janvier au 5 janvier 2024

	LUNDI 01/01/2024	MARDI 02/01/2024	MERCREDI 03/01/2024	JEUDI 04/01/2024	VENDREDI 05/01/2024
Entrées		Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade 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>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
		Carottes <i>Muertten</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	*
		Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*
Protéine		Porc sauce aux pruneaux <i>Schwein Prommen Zooss</i>	Nuggets sauces mayonnaise et ketchup <i>Nuggets mat Mayonnaise an Ketchup</i>	Brick de poisson <i>eng Brick Fesch</i>	BRUNCH BRUNCH
Légume	Bonne année	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	Epinards à la crème <i>Spinat's Crème</i>	*
Féculent		Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive <i>Zedreckten Gromperen mat Oliven Ueleg</i>	Frites <i>Fritten</i>	Grains de blé <i>Weess Kären</i>	*
Desserts		Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	Fondant au chocolat <i>Schockelas Kuch</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 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 2

Semaine du 8 janvier au 12 janvier 2024

	LUNDI 08/01/2024	MARDI 09/01/2024	MERCREDI Euphonie 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	 Tartiflette <i>Tartiflette</i>	 Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</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	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Brocolis en tempura <i>Brokkoli Tempura</i>
Féculent	*	Boullgour <i>Boullgour</i>	Quinoa  <i>Quinoa</i>	*	Riz blanc <i>Waissen Reis</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 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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

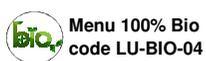
C 1 / S 3

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
	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>	
	Salade de lentilles <i>Lënsen Zalot</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Chouffleur</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>	"Compose ta piadina" <i>Wiel deng Fajitas</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons <i>Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen</i>	Jambalaya <i>Jambalaya</i>	Galettes de légumes aux haricots rouges <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>
Légume	Poireaux <i>Poretten</i>	(thon, poivrons et tomates séchées, fromage blanc aux épices) <i>(thon, gedrechent Paprika an Tomaten, wäisse Kéis mat Kraider)</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	*	Purée de carottes <i>Muertén 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 <i>Waissen Kéis mat Aerbier Gebees</i>	Apple Pie	*
	*	*	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Apple pie	*
	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



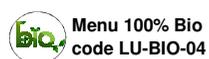
C 1 / S 4

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>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</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>	
Protéine	Emincé de poulet sauce au curry <i>geschnidde Poulet mat Curryzooss</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>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Chou de Bruxelles <i>Brockelcher</i>	
Féculent	Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</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 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>	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



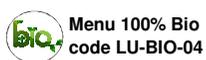
C 1 / S 5

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 <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>	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>	Quiche aux légumes <i>Geméis Quiche</i>
Légume	(falafels à la féta, crudités et garnitures) <i>(Feta 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



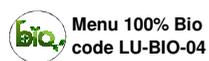
C 1 / S 6

Semaine du 5 février au 9 février 2024

	LUNDI 05/02/2024	MARDI <i>Menu Chinois</i> 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> Carottes <i>Muerten</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</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>	Riz à la tomate et au parmesan <i>Tomaten a Parmesan Reis</i>	Pizzas <i>Pizza</i>	Filet de saumon <i>Saumon Filet</i>
Légume	Carottes <i>Muerten</i>	* *	Champignons <i>Champignon</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>
Féculent	Pommes de terre boulangères <i>Gromperen Gratin</i>		* *	* *	Boulgour <i>Boulgour</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>	Cookies <i>Cookies</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



C 1 / S 7

Semaine du 12 février au 16 février 2024

	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 du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> * *	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 <i>Buffet vum Chef : 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 aux oignons <i>lerbesse mat Ennen</i>	Haricots beurre <i>Bounen</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Carottes <i>Muerten</i>
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	Gnocchi <i>Gnocchi</i>	Grains de blé <i>Weess Kären</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



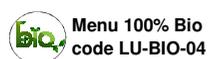
C 1 / S 8

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>	
	Carottes <i>Muerten</i>	Céleri aux pommes <i>Zelleri mat Appel</i>	Chou blanc <i>Waissen Kabes</i>	Pois chiches et feta <i>Kicherierbessen an Feta</i>	MENU ANTI- GASPI
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	
Protéine	Gnocchi à la crème de butternut <i>Gnocchi mat Butternut Botter</i>	Pizza au thon <i>Pizza mat Thon</i>	Jeune bovin au citron <i>Rendfleesch mat Zitroun</i>	Spaghetti bolognaise (100% bœuf) et fromage <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rendfleesch) an Keis</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>
	Légume	Chou rouge aux pommes <i>Rouden Kabes mat Appel</i>	Mesclun de salade <i>Mesclun Zalot</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	
Féculent		* *	* *	Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>	
	Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	* *	Semoule au lait <i>Schmull mat Mellech</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 Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef  Carottes Muerten Potage du jour Dages Zopp	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou rouge aux pommes Rouden Kabes mat Appel * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Céleri Zelleri Potage du jour Dages Zopp	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	 Bœuf sauce au thym Rendfleesch Thymian Zooss	 Porc sauce aux pruneaux Schwein Prommen Zooss	"Compose ton burger" "Wiel dain Burger "	Brick de saumon Saumon's Brick	 Gratin de pommes de terre aux lentilles Gromper a Lénse Gratin
Légume	Chou frisé Grogen Kabes	Poêlée de légumes Gemeispan	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (Breitchen, Gemeis Burger, Zalot, Cheddar, Ketchup)	Epinards à la crème Spinat's Crème	Crudités Zaloten
Féculent	Semoule Schmull	 Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Zedreckten Gromperen mat Oliven Ueleg	* *	Pâtes Nuddelen	* *
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker) Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Brownie Brownie Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Plateau de fruits découpés Uebst Pateau geschnieden Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc à la vanille  wäisse Kéis mat Vanill 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 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>	Buffet vum Chef : <i>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>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	 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	 Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	Mélange de riz et quinoa <i>Gemëscht Reis a Quinoa</i> 	*	Riz blanc <i>Waissen Reis</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>	Yaourt straciatella fait maison  <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</i>
Desserts	*	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



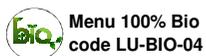
C 1 / S 11

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 Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Céleri Zelleri Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou-fleur Choufleur * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Poireaux Poretten Avgolemono (bouillon de riz au citron) Avgolemono (Bouillon mat Reis an Zitroun)	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	Porc à la citronnelle Schwein mat Citronnelle	"Compose ta piadina" Wiel deng Fajitas	Frittata aux pommes de terre et oignons Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen	Pita à l'émincé de poulet souvlaki Pita mat Poulet Geschnetzeltes Souvlaki 	Lasagnes végétariennes aux haricots rouges Vegetaresch roude Bounen Lasagne
Légume	Pak choï Pak choï	(thon, poivrons et tomates séchées, fromage blanc aux épices) (thon, gedrechent Paprika an Tomaten, wäisse Kéis mat Kraider)	Petits pois Ierbessen		Crudités Zaloten
Féculent	Riz Reis	* *	* *		* *
Desserts	Bretzel Bretzel Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc à la pomme et PEU de caramel Waissen Keis mat Appel an PEU Karamell Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Portokalopita (gâteau à l'orange) Portokalopita (Orangen Kuch) Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Brochette de fruits frais au chocolat Uebstspiss mat Schockela Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO
L'huile d'olive et le tofu sont BIO

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine



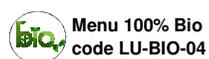
C 1 / S 12

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>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</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 jeune bovin <i>Rendfleesch Blanquette</i>	Burger <i>Burger</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>	Garnitures burger <i>Garniture</i>
Féculent	Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>	*	Riz <i>Reis</i>	Spätzle <i>Spätzlen</i>	Frites <i>Fritten</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>	Pastel de nata <i>Pastel de Nata</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 du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Haricots verts <i>Greng Bounen</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou blanc et carotte <i>Waissen Kabes mat Muerten</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
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>	Pâtes sauce napolitaine et petits légumes <i>Nuddele mat neapolitanescher Zooss a Geméis</i>	MENU ANTI-GASPI (fromage râpé) <i>(gerapptnen Keis)</i> Nid de Pâques <i>Ouschterenäschte</i>
Légume	(dés de feta, crudités, garnitures et sauce blanche) <i>(Stecker Feta, Cruditeiten, Garniture an Wäiss Zooss)</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	* *	
Féculent	* *	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>		
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt à la cerise <i>Kiischte Jugurt</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	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

