



## Vacances de Pâques

Semaine du 1 avril au 5 avril 2024



C 2 / S 14

	<b>LUNDI</b> 01/04/2024	<b>MARDI</b> 02/04/2024	<b>MERCREDI</b> 03/04/2024	<b>JEUDI</b> 04/04/2024	<b> VENDREDI</b> 05/04/2024
<b>Entrées</b>		Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
		Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
		Coleslaw <i>Zalot Coleslow</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Carottes <i>Muertén</i>	*
		Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*
<b>Protéine</b>		Poulet tikka masala <i>Poulet tikka masala</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>	Hot dog (petit pain, saucisse viennoise, oignons grillés, ketchup, moutarde) <i>Hot dog (Bréidercher, Wirschtchen, Gegrillten Ennen, Ketchup, Moschtert)</i>	Poisson grillé à l'ail et persil <i>Gegrillte Fësch mat Knuewelek a Péiterséileg</i>
<b>Légume</b>		Epinards <i>Spinat</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>
<b>Féculent</b>		Riz complet <i>Vollkar Reis</i>	*	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Quinoa <i>Quinoa</i>
<b>Desserts</b>		Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausmaacher Jugurt mat Friichten aus der Saison (ouni Zockerzousaz)</i>	Mousse au chocolat  <i>Schockelas Mousse</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>

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 Pâques



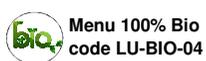
C 2 / S 15

Semaine du 8 avril au 12 avril 2024

	LUNDI 08/04/2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
Entrées	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Maïs <i>Mais</i>	Endives <i>Chicon</i>	Olives et féta <i>Oliven an Feta</i>	Concombres <i>Kornichonge</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*
Protéine	Couscous au poulet <i>Couscous mat Poulet</i>	Omelette nature <i>Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Saumon mat wäisse Kéis an Kräider Zooss</i>	Gratin de pâtes au tofu et petits légumes <i>Nuddel's Gratin mat Tofu a Geméis</i>	Porc au basilic <i>Schwäi mat Basilikum</i>
Légume	Légumes couscous <i>Couscous Geméis</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	Haricots beurre <i>Bounen</i>	*	Carottes <i>Muerten</i>
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	Pommes de terre sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	Grains de blé <i>Weess Kären</i>	*	Riz blanc <i>Wäissen Reis</i>
Desserts	Fromage blanc et compotée de fruits <i>Wäisse Kéis mat Friichte Kompott</i>	*	*	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot aus der Saison (ouni Zocker)</i>	Tarte à la rhubarbe <i>Rubbarbstaart</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



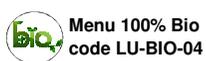
C 2 / S 16

**Semaine du 15 avril au 19 avril 2024**

	LUNDI 15/04/2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	
	<b>Radis</b> <i>Radisercher</i>	<b>Chou rouge</b> <i>Rouden Kabes</i>	<b>Haricots verts</b> <i>Gréng Bounen</i>	<b>Asperges</b> <i>Spargel</i>	
	* *	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	
<b>Protéine</b>	<b>Galettes de légumes aux haricots rouges</b> <i>Gemeiskichelchen mat rouden Bounen</i>	<b>Boulettes de thon sauce tomate (à part)</b> <i>Thon's Boulette mat Tomatenzooss</i>	<b>Jeune bovin au citron</b> <i>Rendfleesch mat Zitroun</i>	<b>Lasagnes (100% bœuf)</b> <i>Lasagne Bolognese</i>	
	<b>Laitue</b> <i>Heederzalot</i>		<b>Epinards</b> <i>Spinat</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	
<b>Légume</b>		<b>Poêlée de légumes</b> <i>Gemeispan</i>			
<b>Féculent</b>	<b>Pommes boulangères</b> <i>Gromperen am Jus</i>	<b>Riz</b> <i>Reis</i>	<b>Purée de patate douce</b> <i>Seiss Gromperen Puree</i>	* *	
<b>Desserts</b>	<b>Semoule au lait</b> <i>Schmull mat Mellech</i>	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i>	<b>Yaourt à la cassonade</b> <i>Jugurt mat Cassonade</i>	* *	
	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>		<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	

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

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



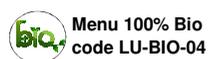
C 2 / S 17

Semaine du 22 avril au 26 avril 2024

	LUNDI Menu iranien 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
<b>Entrées</b>	 <b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Salade de lentilles et feta</b> Lënsen Zalot mat Fetta * *	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef  <b>Carottes</b> Muerten <b>Potage du jour</b> Dages Zopp	 <b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Radis</b> Radisercher * *	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Concombres</b> Kornichonge <b>Potage du jour</b> Dages Zopp	 <b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
<b>Protéine</b>	 <b>Poulet à l'iranienne</b> Poulet op Iranesch Manéier	 <b>Porc laqué</b> Karamelliséiert Schwäin	<b>"Compose ton wrap"</b> Setzt däi Wrap selwer zesummen	<b>Poisson blanc grillé</b> Gegrillten waissen Fesch	
<b>Légume</b>	 <b>Carottes</b> Muerten 	 <b>Champignons de Paris</b> Waiss Champignon	<b>(wrap, falafels, crudités, fromage frais)</b> ( Wrap, Falafel, Cruditéiten, wäisse Kéis)	<b>Julienne de légumes</b> Klengt Gemeis	
<b>Féculent</b>	<b>Riz blanc au jasmin</b> Wäisse Reis mat Jasmin	<b>Nouilles chinoises</b> Chineesesch Nuddelen	* *	<b>Grains de blé</b> Weess Kären	
<b>Desserts</b>	<b>Petit gâteau iranien</b> Iranesche Kuch  <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	<b>Blondie aux fraises et pépites de chocolat</b> Blondie mat Äerdbeer a Schockela's Stécker <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	<b>Plateau de fruits découpés</b> Uebst Pateau geschnieden <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	 <b>Fromage blanc au miel</b> Waissen Keis mat Hunneg <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	<b>Corbeille de fruits frais</b> 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 2 / S 18

**Semaine du 29 avril au 3 mai 2024**

	<b>LUNDI</b> 29/04/2024	<b>MARDI</b> 30/04/2024	<b>MERCREDI</b> 01/05/2024	<b>JEUDI</b> 02/05/2024	<b> VENDREDI</b> 03/05/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Carottes <i>Muerten</i> * *	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Betterave <i>Roud Rommel</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>		Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Asperges <i>Spargel</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>  Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
<b>Protéine</b>	Wäinzoossiss sauce moutarde <i>Wäinzoossiss mat Moschter</i>	Poulet et son jus <i>Poulet am Jus</i>		Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella <i>Croque Monsieur mat Tomate , Pesto a Mozzarella</i>	Poisson au lait de coco <i>fësch mat Kokosnoss Mëllech</i>
<b>Légume</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>		* *	Fondue de poireaux <i>Gedempten Poretten</i>
<b>Féculent</b>	Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>		* *	Riz <i>Reis</i>
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Crème caramel <i>Karamell's Crème</i> 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 straciatella fait maison <i>Jugurt Stracciatella Haus gemaach</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

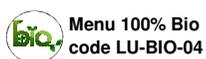
C 2 / S 19

Semaine du 6 mai au 10 mai 2024

	LUNDI 06/05/2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
Entrées	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	 Salade verte <i>Gréng 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>
	Concombres <i>Kornichonge</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>		*
	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*		*
Protéine	 Porc au curry <i>Schwäi mat Curry</i>	Tagliatelles au saumon fumé (cuit) et brocolis <i>Tagliatelles mat Saumon fumé a Brokkoli</i>	Gratin de légumes <i>Gemeis Gratin</i>	  	Pizza margherita <i>Pizza Margherita</i>
	Poêlée de légumes asiatiques <i>Asiatesch Gemeis Pan</i>	*	*		*
Légume		*	*		*
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	 Pommes de terre nature <i>Gromperen</i>		*
	*	*			*
Desserts	*	*	Gâteau marbré  <i>Marmorskuch</i>		Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté)
	*	*			<i>Kompott Haus gemaach mat Uebst vun der Saison (uni 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>

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



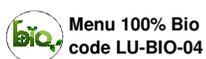
C 2 / S 20

**Semaine du 13 mai au 17 mai 2024**

	LUNDI 13/05/2024	MARDI 14/05/2024	MERCREDI 15/05/2024	JEUDI 16/05/2024	VENDREDI Menu kosovar 17/05/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Pousses d'épinard <i>Spinat</i> * *	 Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Concombres <i>Kornichonge</i> * *	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Cèleri <i>Zelleri</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Gréng 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  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> Salade cobanska <i>Cobanska Zalot</i>
<b>Protéine</b>	 Pillons de poulet rôtis <i>Kleng Poulet Stremplen gebroden</i>	 Bâtonnets de crêpes avec trempette <i>Salzësche Panesch mat Dip</i>	Poisson pané au four <i>Paneierten Fesch aus dem Uewen</i>	Jeune bovin sauce aux olives <i>Rendfleesch mat Oliven Zooss</i>	Burek de viande hachée <i>Börek gefüllt mat Gehacktes</i>
<b>Légume</b>	Chou romanesco <i>Romanesco</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	Haricots mange tout <i>Stangenbounen</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	Crudités <i>Zaloten</i>  * *
<b>Féculent</b>	Pâtes complètes <i>Vollkar Nuddelen</i>	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i> 	Riz <i>Reis</i>	 Spätzle <i>Spätzlen</i>	
<b>Desserts</b>	* * 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>	Fromage blanc nature et cassonade  <i>Wäisse Kéis mat Rouerzocker</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Gâteau trileçe <i>Trileçe Kuch</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



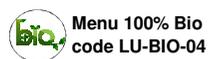
C 2 / S 21

**Semaine du 20 mai au 24 mai 2024**

	<b>LUNDI</b> 20/05/2024	<b>MARDI</b> 21/05/2024	<b>MERCREDI</b> 22/05/2024	<b>JEUDI</b> 23/05/2024	<b>VENDREDI</b> 24/05/2024
<b>Entrées</b>		Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Haricots verts Gréng Bounen Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou blanc Waissen Kabes * *	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Concombres Kornichonge * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
<b>Protéine</b>		Bœuf bourguignon à la marjolaine Rëndfleesch Bourginion mat Bounekraitchen	Porc sauce tomate Schwein Tomaten Zooss	Parmentier de poisson Parmentier mat Fesch	
<b>Légume</b>		Flan de légumes Gemeis Flan	Champignons Champignon	Salade verte Gréng Zalot	
<b>Féculent</b>		Pâtes Nuddelen	Polenta Polenta	* *	
<b>Desserts</b>		* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Crumble fraise-rhubarbe aux flocons d'avoine Crumble Äerdbeer- Rubbarb mat Huewerflacken Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Banana bread aux pépites de chocolat Banane Brout mat Schockela's Stécker 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



## Vacances de Pentecôte

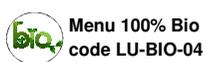
Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

C 2 / S 22

	LUNDI 27/05/2024	MARDI 28/05/2024	MERCREDI 29/05/2024	JEUDI 30/05/2024	VENDREDI 31/05/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Tomates <i>Tomaten</i> * *	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Coleslaw <i>Zalot Coleslow</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou-fleur <i>Chouffleur</i> * *	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Buffet du chef : crudités et salade  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> * *
<b>Protéine</b>	Bœuf aux champignons <i>Rëndfleesch mat Champignonen</i>	Poulet sauce au paprika doux <i>Poulet mat Paprika's Zooss</i>	Spaghetti sauce au fromage <i>Spaghetti mat Kéis Zooss</i>		Poisson grillé et quartier de citron <i>Gegrillten Fësch mat Zitroun</i>
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes <i>lербessen an Muerter</i>	Epinards <i>Spinat</i>	Crudités <i>Zaloten</i>		Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>
<b>Féculent</b>	Gnocchis <i>Gnocchis</i>	Riz complet <i>Vollkar Reis</i>	* *		Pommes de terre nature <i>Gromperen</i>
<b>Desserts</b>	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Yaourt aux fruits de saison fait maison (sans sucre ajouté) <i>Hausmaacher Jugurt mat Friichten aus der Saison (ouni Zockerzousaz)</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



C 2 / S 23

Semaine du 3 juin au 7 juin 2024

	LUNDI 03/06/2024	MARDI 04/06/2024	MERCREDI 05/06/2024	JEUDI 06/06/2024	VENDREDI 07/06/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	<b>Maïs</b> <i>Mais</i>	<b>Céleri</b> <i>Zelleri</i>	<b>Olives et féta</b> <i>Oliven an Feta</i>	<b>Concombres</b> <i>Kornichonge</i>	*
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	*
<b>Protéine</b>	 <b>Poulet sauce marengo</b> <i>Poulet mat Marengo Zooss</i>	 <b>Omelette à la ciboulette</b> <i>Omelette mat Bratzelen</i>	<b>Saumon grillé</b> <i>Gegrillten Saumon</i>	<b>Lasagnes végétariennes</b> <i>Vegetaresch Lasagne</i>	 <b>Porc au basilic</b> <i>Schwäi mat Basilikum</i>
<b>Légume</b>	<b>Ratatouille</b> <i>Ratatouille</i>	<b>Petits pois</b> <i>lerbessen</i>	<b>Haricots beurre</b> <i>Bounen</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	 <b>Carottes</b> <i>Muerten</i>
<b>Féculent</b>	<b>Semoule</b> <i>Schmull</i>	 <b>Pommes de terre sautées</b> <i>Gebroden Gromperen</i>	<b>Riz blanc</b> <i>Wäissen Reis</i>	*	<b>Grains de blé</b> <i>Weess Kären</i>
<b>Desserts</b>	<b>Fromage blanc et compotée de fruits</b>  <i>Wäisse Kéis mat Friichte Kompott</i>	*	*	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i>	<b>Tarte aux abricots</b> <i>Aprikosentaart</i>
	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 2 / S 24

Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

	LUNDI 10/06/2024	MARDI 11/06/2024	MERCREDI 12/06/2024	JEUDI 13/06/2024	VENDREDI Menu italien 14/06/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng 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>	
	Radis <i>Radisercher</i>	Asperges <i>Spargel</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>	Chou rouge <i>Rouden Kabes</i>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	Minestrone <i>Minestrone</i>
<b>Protéine</b>	Risotto végétarien aux haricots rouges <i>Végétaresche Risotto mat roude Boune</i>	Tomate farcie au thon <i>Gefüllten Tomate mat Thon</i>	Tajine de jeune bovin au citron <i>Rendfleesch mat Zitroun</i>	Hachis parmentier (100% bœuf) <i>Hachis Parmentier (100% Rendfleesch)</i>	Piccata de poulet à la milanaise <i>Poulet's Piccata Milanaise</i>
<b>Légume</b>	Laitue <i>Heederzalot</i>	*	Légumes tajine <i>Tajin Geméis</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Fonds d'artichaut <i>Artichaut Britt</i>
<b>Féculent</b>	*	Salade de quinoa <i>Quinoa Zalot</i>	Patates douces au four <i>Seiss Gromperen aus dem Uewen</i>	*	Tagliatelles <i>Tagliatelles</i>
<b>Desserts</b>	*	*	Yaourt à la cassonade <i>Jugurt mat Cassonade</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot aus der Saison (ouni Zocker)</i>	Panna cotta à la vanille <i>Panna Cotta mat Vanill</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



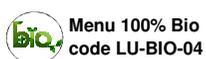
C 2 / S 25

**Semaine du 17 juin au 21 juin 2024**

	LUNDI 17/06/2024	MARDI 18/06/2024	MERCREDI 19/06/2024	JEUDI 20/06/2024	VENDREDI Menu luxembourgeois 21/06/2024
<b>Entrées</b>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Maïs</b> <i>Mais</i> * *	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Carottes</b> <i>Muerthen</i> <b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i>	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Concombres</b> <i>Kornichonge</i> <b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> * *
<b>Protéine</b>	<b>Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin</b> <i>Gnocchis mat Rucola, Pignion Kären Pesto</i>	<b>Bœuf sauce au thym</b> <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>		<b>Poisson blanc grillé</b> <i>Gegrillten waissen Fesch</i>	<b>Judd mat gaardebounen</b> <i>Judd mat gaardebounen</i>  * *
<b>Légume</b>	<b>Mesclun de salade</b> <i>Mesclun Zalot</i>	<b>Haricots beurre</b> <i>Bounen</i>		<b>Julienne de légumes</b> <i>Klengt Gemeis</i>	 * *
<b>Féculent</b>	 * *	<b>Semoule</b> <i>Schmull</i>		<b>Grains de blé</b> <i>Weess Kären</i>	<b>Pommes nature</b> <i>Gekachte Grompere</i>
<b>Desserts</b>	 * * <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	 <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Fromage blanc au miel</b> <i>Waissen Keis mat Hunneg</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Schuedi</b>  <i>Schuedi</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>

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

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



C 2 / S 26

Semaine du 24 juin au 28 juin 2024

	LUNDI 24/06/2024	MARDI 25/06/2024	MERCREDI 26/06/2024	JEUDI 27/06/2024	VENDREDI 28/06/2024
Entrées	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Salade verte <i>Gréng 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>	
	 Carottes <i>Muerthen</i>	 Betterave <i>Roud Rommel</i>	 Maïs <i>Mais</i>	 Asperges <i>Spargel</i>	
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	
Protéine	 Wäinzoossiss sauce moutarde <i>Wäinzoossiss mat Moschter</i>	 Poulet basquaise <i>Poulet basquaise</i>	 Bœuf sauce brune <i>Rendflesch brong Zooss</i>	Panini tomate, mozzarella et pesto <i>Panini mat Tomate , Mozzarella a Pesto</i>	
Légume	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>	Purée de céleri <i>Zelleripurée</i>	*	
Féculent	 Purée de pommes de terre <i>Gromperen Puree</i>	Boulgour <i>Boulgour</i>	Pâtes tricolores <i>Dräifarweg Nuddelen</i>	*	
Desserts	*	 Crème caramel <i>Karamell's Crème</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