



## Vacances de Pâques

Semaine du 1 avril au 5 avril 2024

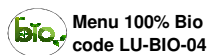


C 2 / S 14

	LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
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>	Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i>
		Coleslaw <i>Zalot Coleslow</i>	Chou-fleur <i>Chouffleur</i>	Carottes <i>Muerten</i>	*
		Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*
Protéine		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 Péiterséilleg</i>
Légume		Epinards <i>Spinat</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>
Féculent		Riz complet <i>Vollkar Reis</i>	*	Potatoes au four <i>Potatoes aus dem Uewen</i>	Pâtes <i>Nuddelen</i>
Desserts		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



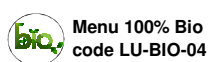
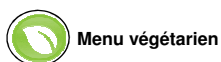
C 2 / S 15

Semaine du 8 avril au 12 avril 2024

	<b>LUNDI</b> 08/04/2024	<b>MARDI</b> 09/04/2024	<b>MERCREDI</b> 10/04/2024	<b>JEUDI</b> 11/04/2024	<b>VENDREDI</b> 12/04/2024
<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>	
	Mais <i>Mais</i>	Céleri <i>Zelleri</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>	
<b>Protéine</b>	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>	Tofu "magique" <i>verzauberten Tofu</i>	Porc au basilic <i>Schwäi mat Basilikum</i>
<b>Légume</b>	Légumes couscous <i>Couscous Geméis</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	Haricots beurre <i>Bounen</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i>	Carottes <i>Muerten</i>
<b>Féculent</b>	Semoule <i>Schmull</i>	Pommes de terre sautées <i>Gebroden Gromperen</i>	Grains de blé <i>Weess Kären</i>	Pâtes complètes <i>Vollkar Nuddelen</i>	Riz blanc <i>Wäissen Reis</i>
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et coulis de fruits <i>Wäisse Kéis mat Uebst Coulis</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> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Betteraves</b> Roud Rommel * *	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Chou rouge</b> Rouden Kabes <b>Potage du jour</b> Dages Zopp	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Haricots verts</b> Gréng Bounen * *	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Asperges</b> Spargel <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>Chili sin carne</b> Chilli sin carne	<b>Boulettes de thon sauce tomate (à part)</b> Thon's Boulette mat Tomatenzooss	 <b>Veau au citron</b> Kalleffleesch mat Zitroun	<b>Lasagnes (100% bœuf)</b> Lasagne Bolognese 	
<b>Légume</b>	<b>Laitue</b> Heederzalot	<b>Poêlée de légumes</b> Gemeispan	<b>Epinards</b> Spinat	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot	
<b>Féculent</b>	<b>Riz blanc</b> Wäissen Reis	 <b>Pâtes</b> Nuddelen	 <b>Pommes de terre au four</b> Gromperen aus dem Uewen	* *	
<b>Desserts</b>	<b>Semoule au lait</b> Schmull mat Mellech  <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	<b>Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)  <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Jugurt mat Cassonade  <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



Menu végétarien



Menu 100% Bio  
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi














Menu Kids




Produits SSL

C 2 / S 17

Semaine du 22 avril au 26 avril 2024

	<b>LUNDI</b>  <b>Menu iranien</b> 22/04/2024	<b>MARDI</b> 23/04/2024	 <b>MERCREDI</b> 24/04/2024	<b>JEUDI</b> 25/04/2024	 <b> VENDREDI</b> 26/04/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Salade de lentilles à la feta Lënsen Zalot mat Fetta * *	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef  Carottes Muerten Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Radis Radisercher * *	Salade verte Gréng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Concombres Kornichonge Potage du jour Dages Zopp	Buffet du chef : crudités et salade  Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
<b>Protéine</b>	 Poulet à l'iranienne Poulet op Iranesch Manéier	 Porc laqué Karamelliséiert Schwäin	Burger végétarien Vegetaresch Burger	Poisson blanc grillé Gegrillten waissen Fesch	
<b>Légume</b>	 Carottes Muerten 	Champignons de Paris Waiss Champignon	Crudités Zaloten	Julienne de légumes Klengt Gemeis	
<b>Féculent</b>	Riz blanc au jasmin Wäisse Reis mat Jasmin	Nouilles chinoises Chineesesch Nuddelen	 Frites Fritten	Grains de blé Weess Kären	
<b>Desserts</b>	Petit gâteau iranien Iranesche Kuch Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Blondie aux fraises et pépites de chocolat Blondie mat Äerdbeer a Schockela's Stécker Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Plateau de fruits découpés Uebst Pateau geschnieden Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc au miel  Waissen Keis mat Hunneg 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 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> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Buffet du chef : crudités et salade  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</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>	Mousse au chocolat  <i>Schockelas Mousse</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 et coulis de fruits sans sucre ajouté <i>Jugurt mat Uebst Coulis ouni Zockerzousaz</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

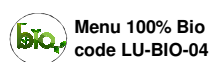
C 2 / S 19

Semaine du 6 mai au 10 mai 2024

	<b>LUNDI</b> 06/05/2024	<b>MARDI</b> 07/05/2024	 <b>MERCREDI</b> 08/05/2024	<b>JEUDI</b> 09/05/2024	 <b> VENDREDI</b> 10/05/2024
<b>Entrées</b>	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>  Carottes <i>Muerter</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> * *		 Buffet du chef : crudités et salade  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> * *
<b>Protéine</b>	 Porc au curry <i>Schwäi mat Curry</i>	Tagliatelles au saumon fumé (cuit) et brocolis <i>Tagliatelles mat Saumon fumé a Brokkoli</i>	 Œufs durs sauce béchamel <i>Haart gekachten Eeër mat wäisser Zooss</i>	 	Lasagnes végétariennes <i>Vegetaresch Lasagne</i>
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes asiatiques <i>Asiatesch Geméis Pan</i>	* *	Epinards <i>Spinat</i>		Salade verte <i>Gréng Zalot</i>
<b>Féculent</b>	Riz <i>Reis</i>	* *	Pommes de terre grenaille  <i>Kleng Grompere</i>		* *
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Gâteau marbré et sauce chocolat  <i>Marmorskuch mat Schockelascoulis</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 (uni 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 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
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>	
	Pousses d'épinard <i>Spinat</i>	Concombres <i>Kornichonge</i>	Céleri <i>Zelleri</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>	Salade cobanska <i>Cobanska Zalot</i>
Protéine	 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>	 Veau sauce aux olives <i>Kallefflesch Oliven Zooss</i>	Burek de viande hachée <i>Börek gefëllt mat Gehacktes</i>
Légume	Chou romanesco <i>Romanesco</i>	Petits pois <i>Ierbessen</i>	Haricots verts <i>Gréng Bounen</i>	 Carottes <i>Muerten</i>	Crudités <i>Zalöten</i>
Féculent	Pâtes complètes <i>Vollkar Nuddelen</i>	 Pommes de terre aux oignons <i>Gromperen mat Zwiwwelen</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>	Fromage blanc nature et cassonade  <i>Wäisse Kéis mat Rouerzocker</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	Gâteau trileçe <i>Trileçe Kuch</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 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>		<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i> <b>Salade du chef</b> <i>Zalot vum Chef</i> <b>Haricots verts</b> <i>Gréng Bounen</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>Chou blanc</b> <i>Waissen Kabes</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>Bœuf bourguignon à la marjolaine</b> <i>Rëndfleesch Bourginion mat Bounekraitchen</i>	<b>Porc sauce tomate</b> <i>Schwein Tomaten Zooss</i>	<b>Saumon au four</b> <i>Saumon aus dem Uewen</i>	
<b>Légume</b>		<b>Poêlée de légumes</b> <i>Gemeispan</i>	<b>Champignons</b> <i>Champignon</i>	<b>Légumes grillés</b> <i>Gegrillten Gemeis</i>	
<b>Féculent</b>		<b>Pâtes</b> <i>Nuddelen</i>	<b>Polenta</b> <i>Polenta</i>	<b>Pâtes tricolores</b> <i>Dräifarweg Nuddelen</i>	
<b>Desserts</b>		* * <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Crumble fraise-rhubarbe aux flocons d'avoine</b> <i>Crumble Äerdbeer- Rubbarb mat Huerwerflacken</i> <b>Corbeille de fruits frais</b> <i>Uebstkuerf</i>	<b>Crêpes au chocolat</b> <i>Panech mat Schockela</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




## Vacances de Pentecôte

Semaine du 27 mai au 31 mai 2024

C 2 / S 22

	<b>LUNDI</b> 27/05/2024	<b>MARDI</b> 28/05/2024	 <b>MERCREDI</b> 29/05/2024	 <b>JEUDI</b> 30/05/2024	<b> VENDREDI</b> 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>	 <b>Bœuf aux champignons</b> <i>Rëndfleesch mat Champignonen</i>	 <b>Poulet tikka masala</b> <i>Poulet tikka masala</i>	Spaghetti sauce napolitaine et fromage râpé <i>Spaghetti Napolitan Zooss an gerapptnen Keis</i>		<b>Poisson grillé à l'ail et persil</b> <i>Gegrillte Fësch mat Knuewelek a Péiterséileg</i>
<b>Légume</b>	Petits pois et carottes <i>Ierbessen an Muerten</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>			 <b>Pommes de terre au four</b> <i>Gromperen aus dem Uewen</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>		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 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>Couscous au poulet</b> <i>Couscous mat Poulet</i>	 <b>Omelette nature</b> <i>Omelette</i>	<b>Saumon sauce fromage blanc aux herbes</b> <i>Saumon mat wäisse Kéis an Kräider Zooss</i>	<b>Tofu "magique"</b> <i>verzauberten Tofu</i>	 <b>Porc au basilic</b> <i>Schwäi mat Basilikum</i>
<b>Légume</b>	<b>Légumes couscous</b> <i>Couscous Geméis</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>Grains de blé</b> <i>Weess Kären</i>	<b>Pâtes complètes</b> <i>Vollkar Nuddelen</i>	<b>Riz blanc</b> <i>Wäissen Reis</i>
<b>Desserts</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>  <i>Waissen Keis mat Uebst</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>	<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

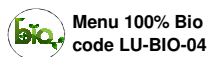
Semaine du 10 juin au 14 juin 2024

	<b>LUNDI</b> 10/06/2024	<b>MARDI</b> 11/06/2024	<b>MERCREDI</b> 12/06/2024	<b>JEUDI</b> 13/06/2024	<b> VENDREDI</b> Menu italien 14/06/2024
<b>Entrées</b>	 <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>Asperges</b> Spargel <b>Potage du jour</b> Dages Zopp	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Haricots verts</b> Gréng Bounen * *	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot <b>Salade du chef</b> Zalot vum Chef <b>Chou rouge</b> Rouden Kabes * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b> Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot <b>Minestrone</b> Minestrone
<b>Protéine</b>	<b>Chili sin carne</b> Chilli sin carne	<b>Boulettes de thon sauce tomate (à part)</b> Thon's Boulette mat Tomatenzooss	 <b>Tajine de veau au citron</b> Kallefseintopf mat Zitroun	 <b>Hachis parmentier (100% bœuf)</b> Hachis Parmentier (100% Rendfleisch)	 <b>Piccata de poulet à la milanaise</b> Poulet's Piccata Milanaise
<b>Légume</b>	<b>Laitue</b> Heederzalot	<b>Poêlée de légumes</b> Gemeispan	<b>Légumes tajine</b> Tajin Geméis	<b>Salade verte</b> Gréng Zalot * *	<b>Fonds d'artichaut</b> Artichaut Britt
<b>Féculent</b>	<b>Riz</b> Reis	<b>Pâtes</b> Nuddelen	<b>Patates douces au four</b> Seiss Gromperen aus dem Uewen	* *	<b>Tagliatelles</b> Tagliatelles
<b>Desserts</b>	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	* * <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	 <b>Yaourt à la cassonade</b> Jugurt mat Cassonade <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	<b>Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> Uebst Zalot aus der Saison (ouni Zocker) <b>Corbeille de fruits frais</b> Uebstkuerf	 <b>Panna cotta à la vanille</b> Panna Cotta mat Vanill <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 25

Semaine du 17 juin au 21 juin 2024

	 <b>LUNDI</b> 17/06/2024	<b>MARDI</b> 18/06/2024	 <b>MERCREDI</b> 19/06/2024	<b>JEUDI</b> 20/06/2024	<b>VENDREDI</b> <i>Menu luxembourgeois</i> 21/06/2024
<b>Entrées</b>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerten</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade verte <i>Gréng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Concombres <i>Kornichonge</i> * *	<b>Buffet du chef : crudités et salade</b>  <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
<b>Protéine</b>	Gnocchis au pesto rouge et pignons de pin <i>Gnocchis mat Rucola, Pignion Kären Pesto</i>	 Bœuf sauce au thym <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>		Poisson blanc grillé <i>Gegrillten waissen Fesch</i>	 Kniddelen mat speck <i>Kniddelen mat speck</i>
<b>Légume</b>	Mesclun de salade <i>Mesclun Zalot</i>	Haricots beurre <i>Bounen</i>		Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Compote de pomme <i>Äppel Kompott</i>
<b>Féculent</b>	* *	Semoule <i>Schmull</i>		Grains de blé <i>Weess Kären</i>	* *
<b>Desserts</b>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	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>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	 Yaourt au miel <i>Jugurt mat Hunneg</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Tarte au fromage blanc <i>Kéistaart</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 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
<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>  <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>Muerten</i>	<b>Betterave</b> <i>Roud Rommel</i>	<b>Maïs</b> <i>Mais</i>	<b>Asperges</b> <i>Spargel</i>	
	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	*	<b>Potage du jour</b> <i>Dages Zopp</i>	
<b>Protéine</b>	 <b>Wäinzoossiss sauce moutarde</b> <i>Wäinzoossiss mat Moschter</i>	 <b>Poulet et son jus</b> <i>Poulet am Jus</i>	 <b>Bœuf sauce brune</b> <i>Rendflesch brong Zooss</i>	<b>Croque monsieur tomate, pesto et mozzarella</b> <i>Croque Monsieur mat Tomate , Pesto a Mozzarella</i>	
	<b>Salade verte</b> <i>Gréng Zalot</i>	<b>Haricots verts</b> <i>Gréng Bounen</i>	<b>Purée de céleri</b> <i>Zelleripurée</i>	*	
<b>Légume</b>				*	
<b>Féculent</b>	<b>Purée de pommes de terre</b>  <i>Gromperen Puree</i>	<b>Boulgour</b> <i>Boulgour</i>	<b>Pâtes tricolores</b> <i>Dräifarweg Nuddelen</i>	*	
<b>Desserts</b>	*	 <b>Crème caramel</b> <i>Karamell's Crème</i>	<b>Plateau de fruits découpés</b> <i>Uebst Pateau geschnieden</i>	<b>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</b> <i>Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker)</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