

C 1 / S 1

Semaine du 1 janvier au 5 janvier 2024

	LUNDI 01/01/2024	MARDI - FERMÉ 02/01/2024	MERCREDI - FERMÉ 03/01/2024	JEUDI - FERMÉ 04/01/2024	VENDREDI - FERMÉ 05/01/2024
Entrées					
Protéine			<i>Joyeuses fêtes</i>		
Légume	Bonne année				
Féculent					
Desserts					

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrad  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 Épiphanie 10/01/2024	JEUDI 11/01/2024	 VENDREDI 12/01/2024
Entrées	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef  Carottes Muerten Potage du jour Dages Zopp	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Betteraves Roud Rommel * *	Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais * *	 Salade verte Greneg Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Endives Chicon * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot Potage du jour Dages Zopp
Protéine	 Pommes de terre sautées aux lardons Gebroden Grompere mat Speck	 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	Chou romanesco Romanesco	Haricots verts Greneg Bounen	Potiron au miel Kürbis mat Hunneg	Crudités Zaloten	Brocolis Brokkoli
Féculent	(sauce fromage) Kéis Zooss	Bouलगour Bouलगour	Quinoa  Quinoa	* *	Riz Reis
Desserts	* * Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Fromage blanc au fruit de la passion  Waissen Keis mat Passions Frucht Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Galette des Reines et Rois  Drei Kinneksdagkuch Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté) Smoothie mat Uebst Saison (ouni Zocker) 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 3

Semaine du 15 janvier au 19 janvier 2024

	LUNDI 15/01/2024	MARDI 16/01/2024	MERCREDI 17/01/2024	JEUDI Menu États-Unis 18/01/2024	VENDREDI 19/01/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Poireaux <i>Poretten</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Epis de maïs grillé <i>Maiskolben</i>	
	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	
Protéine	 Porc au citron <i>Schwein mat Zitroun</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 aux carottes et lentilles corail <i>Muertenkichelchen mat Lensenkorallen</i>
Légume	Poêlée de légumes asiatiques <i>Asiatesch Geméis Pan</i>	(thon, poivrons et tomates) <i>(Thon, Paprika an Tomaten)</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	 * * * *	 Salade verte <i>Greng Zalot</i>
Féculent	Nouilles chinoises <i>Chineesesch Nuddelen</i>	*	*	 * * * *	 Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i>
Desserts	*	*	Fromage blanc à la confiture de fraises <i>Waissen Keis mat Aerbier Gebees</i>	Apple Pie <i>Apple pie</i>	*
	*	*	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	*
	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 4

Semaine du 22 janvier au 26 janvier 2024

	LUNDI 22/01/2024	 MARDI 23/01/2024	MERCREDI 24/01/2024	JEUDI 25/01/2024	 VENDREDI 26/01/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Champignons <i>Champignon</i> * *	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou rouge <i>Rouden Kabes</i> 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 sauce crème <i>Vegetaresch Kniddele mat Ramzooss</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 verts <i>Greng Bounen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
Féculent	 Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i>	* *	 Pommes de terre wedges <i>Grompere Wedges</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 geschnitten</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 Chardelaur 02/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Maïs <i>Mais</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Chou blanc et carotte <i>Waissen Kabes mat Muerten</i>	Endives <i>Chicon</i>	
	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	*	
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>	Râgout de poisson <i>Fëschsragout</i>	Quiche au potiron et fromage de chèvre <i>Kürbis Quiche mat Geessenkeis</i>
	Légume	(quorn, crudités et garnitures) <i>(Quorn, Cruditeiten mat Garniture)</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	Champignons <i>Champignon</i>	
Féculent		*	Pâtes <i>Nuddelen</i>	Polenta <i>Polenta</i>	Riz basmati <i>Basmati Reis</i>
	*				*
Desserts	Fromage blanc à la confiture de fraises  <i>Waissen Keis mat Aerdbier Gebees</i>	Pomme au four <i>Apel aus dem Uewen</i>	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zucker)</i>	*	 Crêpes Panec
	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 <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> Champignons <i>Champignon</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot * *
Protéine	 Bœuf aux oignons <i>Rendfleesch mat Zwiwwelen</i>	 Wok de poulet et nouilles chinoises <i>Wok mat Poulet an Chineeseschen Nuddelen</i>	Risotto au parmesan <i>Risotto mat Parmesan</i>		Poisson grillé au citron <i>Gegrillten Fesch mat Zitroun</i>
Légume	 Carottes <i>Muertten</i>	* *	Brocolis <i>Brokkoli</i>		Haricots verts <i>Greng Bounen</i>
Féculent	 Pommes de terre rôties <i>Grompere am Schäffchen</i>		* *		Pâtes <i>Nuddelen</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>	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 Zucker)</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

Vacances de Carnaval



Semaine du 12 février au 16 février 2024

C 1 / S 7

	LUNDI 12/02/2024	MARDI 13/02/2024 <i>Mardi-Gras</i>	MERCREDI 14/02/2024	JEUDI 15/02/2024	 VENDREDI 16/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Mais <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Endives <i>Chicon</i> 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> * *	Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : <i>Cruditeiten an Zalot</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	Couscous au poulet <i>Couscous mat Poulet</i>	Omelette <i>Omelette</i>	Saumon sauce fromage blanc aux herbes <i>Saumon Keis mat Kraider Zooss</i>	Tofu croustillant sauce tomate <i>Tofu mat Krust mat Tomaten Zooss</i>	Colombo de porc <i>Schwein Colombo</i>
Légume	Légumes couscous (carottes, navets, butternut, pois chiches) <i>Couscous mat Gemeis (Muerten, Naveten, Butternutkürbis,</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	Chou romanesco <i>Romanesco</i>	Panais <i>Pastinak</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>	Pâtes complètes <i>Vollkar Nuddelen</i>	Riz blanc <i>Waissen Reis</i>
Desserts	Fromage blanc et cannelle (sans sucre ajouté) <i>Waissen Keis mat Kaneil</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Beignets <i>Beignet</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Compote de fruits de saison faite maison (sans sucre ajouté) <i>Kompott Haus gemaach mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	* * Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 8

Semaine du 19 février au 23 février 2024

	LUNDI 19/02/2024	MARDI 20/02/2024	MERCREDI 21/02/2024	JEUDI 22/02/2024	VENDREDI 23/02/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Chou blanc <i>Waissen Kabes</i>	Céleri aux pommes <i>Zelleri mat Appel</i>	Carottes <i>Muerten</i>	Pois chiches et feta <i>Kichererbessen an Feta</i>	MENU ANTI- GASPI
	* *	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	* *	* *	
Protéine	Gnocchi à la crème <i>Gnocchi mat Ram</i>	Quiche au thon et aux oignons <i>Quiche mat Thon an Zwiwwelen</i>	Veau au citron <i>Kalleffleesch mat Zitroun</i>	Spaghetti bolognaise (100% bœuf et fromage) <i>Spaghetti Bolognaise (100% Rendfleesch) an Keis</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>
	Butternut rôti <i>Butternut's Brot</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Chou de Milan <i>Wirsing</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	
Légume	* *	* *	Purée de pommes de terre et patates douces <i>Gromperen Pureen an Seiss Gromperen</i>	* *	
Féculent			Semoule au lait	Yaourt à la cassonade <i>Jugurt mat Cassonade</i>	
Desserts	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Uebst Zalot Saison (ouni Zocker)</i>	* *	<i>Schmull mat Mellech</i>		
	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 9

Semaine du 26 février au 1 mars 2024

	LUNDI 26/02/2024	MARDI 27/02/2024	 MERCREDI 28/02/2024	JEUDI 29/02/2024	 VENDREDI 01/03/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Maïs <i>Mais</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>  Carottes <i>Muerthen</i> Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	 Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Chou rouge aux pommes <i>Rouden Kabes mat Appel</i> * *	Salade verte <i>Greng Zalot</i> Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i> Céleri <i>Zelleri</i> * *	Buffet du chef : crudités et salade <i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i> Potage aux lentilles <i>Lensen Zoop</i>
Protéine	 Bœuf sauce au thym <i>Rendfleesch Thymian Zooss</i>	 Porc en sauce <i>Schwäi mat Zooss</i>	"Compose ton burger" " Wiel dain Burger "	Saumon croustillant <i>Saumon mat Krust</i>	 Parmentier au quorn et carottes <i>Parmentier mat Quorn an Muerthen</i>
Légume	Chou-fleur <i>Choufleur</i>	Poêlée de légumes <i>Gemeispan</i>	(pain buns, burger de légumes, crudités, cheddar, ketchup) (<i>Breitchen, Gemeis Burger, Zalot, Cheddar, Ketchup</i>)	Epinards <i>Spinat</i>	*
Féculent	Semoule <i>Schmull</i>	Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  <i>Zedreckten Gromperen mat Oliven Ueleg</i>	* *	Grains de blé <i>Weess Kären</i>	*
Desserts	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté) <i>Kompott mat Uebst vun der Saison (ouni Zocker)</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Brownie <i>Brownie</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Plateau de fruits découpés <i>Uebst Pateau geschnieden</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Fromage blanc à la crème de marrons  <i>Waissen Keis mat Käschtencreme</i> Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	*

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>		<i>Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot</i>
	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	*	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>
Protéine	Saucisse <i>Zoossiss</i> 	Poulet au jus <i>Poulet mat Jus</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		Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Potiron au miel <i>Kürbis mat Hunneg</i>	Crudités <i>Zaloten</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>
Féculent		Boulgour <i>Boulgour</i>	Quinoa 	*	Riz <i>Reis</i>
Desserts	*	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>
	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>	Corbeille de fruits frais <i>Uebstkuerf</i>

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 11

Semaine du 11 mars au 15 mars 2024

	LUNDI 11/03/2024	MARDI 12/03/2024	MERCREDI 13/03/2024	JEUDI Menu Grec 14/03/2024	VENDREDI 15/03/2024
Entrées	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Salade verte <i>Greng Zalot</i>	Buffet du chef : crudités et salade
	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	Salade du chef <i>Zalot vum Chef</i>	
	Mais <i>Mais</i>	Céleri <i>Zelleri</i>	Chou-fleur <i>Chouffleur</i>	Poireaux <i>Poretten</i>	
	*	*	Potage du jour <i>Dages Zopp</i>	Avgolemono (bouillon de riz au citron) <i>Avgolemono (Bouillon mat Reis an Zitroun)</i>	
Protéine	 Porc au citron <i>Schwein mat Zitroun</i>	"Compose ta piadina" <i>Wiel deng Fajitas</i>	Frittata aux pommes de terre et oignons  <i>Frittata mat Gromperen an Zwiwwelen</i>	 Pita à l'émincé de poulet souvlaki <i>Pita mat Poulet Geschnetzeltes Souvlaki</i>	Galettes aux carottes et lentilles <i>Muertenkichelchen mat Lensen</i>
Légume	Poêlée de légumes asiatique <i>Asiatesch Geméis Pan</i>	(thon, poivrons et tomates) <i>(Thon, Paprika an Tomaten)</i>	Petits pois <i>lerbessen</i>	 	Salade verte <i>Greng Zalot</i>
Féculent	Riz <i>Reis</i>	*	*	*	Pommes de terre nature <i>Gromperen Natur</i>
Desserts	Fromage blanc à la pomme et PEU de caramel  <i>Waissen Keis mat Appel an PEU Karamell</i>	*	Bretzel  <i>Bretzel</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
	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 sauce crème <i>Vegetaresch Kniddele mat Ramzooss</i>	Poisson et son fumet <i>Fësch a sengem Jus</i>	Blanquette de veau  <i>Kallefs Blanquette</i>	
Légume	Julienne de légumes <i>Klengt Gemeis</i>	Compote de pommes <i>Appel Kompott</i>	Haricots verts <i>Greng Bounen</i>	Brocolis <i>Brokkoli</i>	
Féculent	Pommes de terre nature  <i>Gromperen Natur</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 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>	

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL

C 1 / S 13

Semaine du 25 mars au 29 mars 2024

	LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI Menu de Pâques 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
Entrées	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Maïs Mais Potage du jour Dages Zopp	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Haricots verts Greng Bounen * *	Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Chou blanc et carotte Waissen Kabes mat Muerten * *	 Salade verte Greng Zalot Salade du chef Zalot vum Chef Endives Chicon Potage aux asperges Spargel Zopp	 Buffet du chef : crudités et salade Buffet vum Chef : Cruditeiten an Zalot
Protéine	"Compose ta Pita" "Wiel dein Pita"	 Bœuf au paprika Rendfleesch mat Paprika	 Sauté de porc au lait de coco Schwengsragout mat Kokosnoss Mellech	 Poulet au jus Poulet mat Jus	
Légume	(quorn, crudités et garnitures) (Quorn, Cruditeiten mat Garniture)	Poêlée de légumes Gemeispan	Carottes Muerten	Flan de panais et brocolis Pastinak Flan an Brokkoli	
Féculent	* *	Pâtes Nuddelen	Polenta Polenta	 Croquettes de pommes de terre Croqueten	
Desserts	 Fromage blanc à la confiture de fraises Waissen Keis mat Aerdbier Gebees Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Pomme au four Apel aus dem Uewen Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	 Yaourt à la cerise Kiischte Jugurt Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Nids de Pâques Ouschterenäschter  Corbeille de fruits frais Uebstkuerf	Corbeille de fruits frais Uebstkuerf

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

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



Menu végétarien



Menu 100% Bio
code LU-BIO-04



Menu Anti-gaspi



Menu Kids



Produits SSL