

Menu vum 25 Mars AU 29 Mars 2024



	Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg	
Moies	Cracottes(1a,7,11)Lait(7) Confiture	Tartines et fromage (1a,7)	Brioche (1a,7)	Tartines (1a)	Petits Pains & confiture (1a,7)	
	Entrée Crèche	Soupe de légumes(7,9)	Potage céleris(9,7)	Minestrone(1a,7,9,3)	Salade de feta(1a,7,3)	Soupe tomate(7,9)
	Entrée IPSE	Soupe de légumes(7,9)	***	Minestrone(1a,7,9,3)	***	Soupe tomate(7,9)
	Entrée(MR)	***	Potage céleris(9,7)	***	Salade de feta(1a,7,3)	***
	Plat principal	Cavatappi(1a,3,6,7,8,1) Butternut sauge et noisettes grillées crème paprika Buffet de Salade(10,12)	Cuisse de poulet grillée Purée grand-mère Chou de bruxelles (7,1,3) Buffet de Salade(10,12)	Millet Chou fleur brocoli curry Buffet de Salade(10,12)	Roulade de boeuf chasseur Petits pois et carottes Pomme lyonnaise (6,8,9,7)	Gratin de la mer(1a,2,4,7,14) julienne de légumes Riz safrané Buffet de Salade(10,12)
	IPSE Soir	***	Penne alla Campananese(1a,7,9,)	***	Salade de feta(1a,7,3)	***
	Dessert MR&CR	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fromage blanc et copeaux de chocolat(7,8)
	Dessert IPSE	***	Tarte aux pommes(1a,7,3,)	***	Parfait speculoos(1a,7,3,8)	***
	Mixés	pâtes et potiron(1a,3,7)	PDT chou	Millet brocoli	PDT petit pois	Riz carotte
	Collation	Yaourt(7)	Petit brie et noix, sirop de Liège(8,1a)	Baguette(1a,7)	Galette de riz	Bar cèrèale (1a,8,11)

LUX/FR/DE LUX

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1a. Blé/Weizen 1b. Seigle/Roggen 1c. Orge/Gerste 1d. Avoine/Hafer 1e. Épautre/Dinkel 1f. Kamut/Kamut 2. Crustacés/Krebstiere 3. Oeufs/Eier 4. Poisson/Fisch | <ul style="list-style-type: none"> 6. Soja/Soja 7. Lait/Milch 8. Fruits à coques/Schalenfrüchte 8a. Amandes/Mandel 8b. Noisettes/Haselnuss 8c. Noix/Walnuss 8d. Noix de cajou/Cashewnuss 8e. Noix de pécan/Pekannüsse 8f. Noix du Brésil/Paranüsse | <ul style="list-style-type: none"> 8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss 8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss 9. Céleri/Sellerie 10. Moutarde/Senf 11. Grains de sésame/Sesamsamen 12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite 13. Lupins/Lupine 14. Mollusques/Weichtiere |
|---|---|---|

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohaltig Kichen a verschaffen frësch Produkt'en an eise Menu'en.
 Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
 BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuergער Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun.

	Rëndflesch, Gromperen, Eeër an Mëllechprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		Ananas, Banane an Râiswaffeln sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		BIO Produkter vun lëtzen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis, Nuddelen...). Weider Produkter je no Menü an Angebot.
--	--	--	---	--	--

Menu vum 02 Abrëll bis 05 abrëll 2024



LUX/FR/DE LUX

	Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg	
Moies	xxxxx	Tartines et fromage (1a,7)	Brioche(1a,7,3)	Tartines (1a)	Petits Pains & confiture (1a,7)	
Mëttes	Entrée Crêche	xxxxx	Soupe de légumes(7,9)	Potage carotte(7,9)	Potage parmentier(7,9)	Bouillon de légumes(7,1a,9)
	Entrée IPSE	xxxxx	xxxxx	xxxx	xxxx	xxxx
	Entrée(MR)	xxxxx	Soupe de légumes(7,9)	Potage carotte(7,9)	Potage parmentier(7,9)	Bouillon de légumes(7,1a,9)
	Plat principal	xxxxx	Pâtes alla Campidanese(1a,7,9,)	Omelette à la ciboulette(3,7,8,9)	Boulette sauce tomate brunoise de légumes	Tortellini
		xxxxx		Haricots verts	Riz long	Sauce courgette
		xxxxx	Fromage rapés	Pomme rissolée(9,8)	(1a,3,7,9,)	(1a,7,3,9)
IPSE Soir	xxxxxx	xxxxxx	xxxx	xxxx	***	
Mixé	xxxxx	Pâtes carottes(1a,3)	PDT Haricots	Riz Chou	PDT Courgette	
Dessert MR&CR	xxxxx	Gâteau maison(1a,3,7)	xxxx	xxxx	xxxx	
Dessert IPSE	xxxxx	xxxxy	***		***	
Collation	xxxxx	Fruits	Yaourt(7)	Baguettes et fromage (1a,7,3)	Bar céréales(8,6,1a9)	

- 1a. Blé/Weizen
- 1b. Seigle/Roggen
- 1c. Orge/Gerste
- 1d. Avoine/Hafer
- 1e. Epautre/Dinkel
- 1f. Kamut/Kamut
- 2. Crustacés/Krebstiere
- 3. Oeufs/Eier
- 4. Poisson/Fisch
- 6. Soja/Soja
- 7. Lait/Milch
- 8. Fruits à coques/Schalenfrüchte
- 8a. Amandes/Mandel
- 8b. Noisettes/Haselnuss
- 8c. Noix/Walnuss
- 8d. Noix de cajou/Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan/Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil/Paranüsse
- 8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss
- 9. Céleri/Sellerie
- 10. Moutarde/Senf
- 11. Grains de sésame/Sesamsamen
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite
- 13. Lupins/Lupine
- 14. Mollusques/Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menu'en.
 Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
 BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuergער Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun.

	Rëndfleesch, Gromperen, Eeër an Mëllechprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		Ananas, Banane an Räiswaffeln sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.b. Uebst, Geméis, Nuddelen,...). Weider Produkter je no Menü an Angebot.
--	---	--	---	--	--