

Menu de la semaine du 06/05/2024 au 10/05/2024

SEM 19

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Müsli 1abcde,6,7,11	Céréales au lait 1a, 7	Œufs durs et petits pains 1a, 7		Biscottes et confiture maison 1ab,7
Midi	Entrée	Crèche : Potage aux courgettes	Crèche : Bouillon ABC 1a,9 Maison Relais : Toast aux champignons 1a,7	Crèche : Soupe aux haricots		Crèche : Soupe de patates douces
	Plat Principal	Tomates Falafel Riz Salade & Crudité 10,12	Ragout de bœuf aux légumes printaniers Spaetzle 1a,3 Salade & Crudité 10,12	Champignons Pommes de terre Omelette 3 Salade & Crudité 10,12	Féried	Ratatouille Polenta 1a,7 Rôti de porc Salade & Crudité 10,12
	Dessert	Fruits	Pudding au chocolat 3,7	Fruits		Fruits
Collation		Streich et Grisini 1a	Galettes de riz et confiture	Blé soufflé au miel 1a, 7		Muffin's aux pépites de chocolat 1a,7

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

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

5. Arachides/Erdnüsse

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

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadianuss

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

Nous mettons beaucoup de valeurs dans une cuisine régionale, saisonnière et durable et nous utilisons des produits frais dans nos menus.

Nous remplissons dans toutes nos maisons autant les critères de la convention "Sou schmaacht Lëtzebuerg" que ceux de "Fairtrade zone".

Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

	Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.		Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.		Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.
--	---	---	---	---	---

Menu de la semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024

SEM 20

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Wasa Kiri 1a,7	Œufs durs et petits pains 1a,3	Viennoiseries 1a, 7	Tartines, fromage en tranches 1a,7	Müsli 1abcde,6,7,11
Midi	Entrée	Crèche : Potage cultivateur	Crèche : Soupe de carottes Maison Relais : Nem's au légumes sauce aigre douce 1a, 9	Crèche : Soupe à l'oignon	Crèche + Maison relais : Crème de tomates	Crèche : Potage Parmentier
	Plat Principal	Riz Chili con Quorn Salade & Crudité 10,12	Topinambours sautés Pommes risolées Brochettes de dinde marinées Salade & Crudité 10,12	Tomates au four Quiche de poireau et Tofu 1a,6,7 Salade & Crudité 10,12	Brocolis Ebly 1a Tajin de poulet Salade & Crudité 10,12	Sauce Rémoulade 3 Pommes nature Fish and chips 1a,3,4 Salade & Crudité 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Crème brûlée 3,7
Collation		Cornflakes 1a,7	Salade de fruits	Yaourt 7	Fruits	Galettes de riz et confiture maison

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

- 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




5. Arachides/Erdnüsse

- 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

8g. Pistaches/Pistazie

- 8h. Noix de Macadamia/Macadianuss
- 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

Nous mettons beaucoup de valeurs dans une cuisine régionale, saisonnière et durable et nous utilisons des produits frais dans nos menus.
Nous remplissons dans toutes nos maisons autant les critères de la convention "Sou schmaacht Lëtzebuerg" que ceux de "Fairtrade zone".
Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

	Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.		Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.		Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.
--	---	---	---	---	---

Menu de la semaine du 20/05/2024 au 24/05/2024

SEM 21

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin			Céréales au lait 1a,7	Brioches 1a,3,7	Pain au lait et confiture maison 1a	Müsli 1abcde,6,7,11
Midi	Entrée		Crèche + Maison Relais : Crème de légumes	Crèche : Minestrone 1a,9	Crèche : Soupe au Céleri 9 Maison Relais : Salade Libanaise (Boulgour, pois chiches, tomates, radis) 1a, 10,12	Crèche : Bouillon de volaille
	Plat Principal	Férialé	Lasagne bolognaise 1a,7,9 Salade & Crudité 10,12	Épinards à la crème 7 Gnocchis 1a Omelette 3 Salade & Crudité 10,12	Ratatouille Riz pilaf Cassolette de poisson à la provençale 4 Crèche : Salade & Crudité 10,12	Chou rouge Purée 7 Wainzoossiss Sauce moutarde du Luxembourg 7, 10 Salade & Crudité 10,12
	Dessert		Fruits	Fruits	Fruits	Glaces
Collation			Compote	Streich et Grisini 1a	Fromage Frais 7	Tartines et charcuterie 1a

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

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

5. Arachides/Erdnüsse

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

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadianuss

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

Nous mettons beaucoup de valeurs dans une cuisine régionale, saisonnière et durable et nous utilisons des produits frais dans nos menus.

Nous remplissons dans toutes nos maisons autant les critères de la convention "Sou schmaacht Lëtzebuerg" que ceux de "Fairtrade zone".

Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

	Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.		Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.		Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.
--	---	---	---	---	---

Menu de la semaine du 27/05/2024 au 31/05/2024

SEM 22

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Cracottes, chocolat à tartiner fairtrade 1a,7	Petits pains, kiri, babybel 1a,7	Müsli 1abcde,6,7,11	Œufs durs et petits pains 1a,3	Viennoiseries 1a,3,7
Midi	Entrée	Crèche : Velouté aux Asperges 1a,7	Crèche : Soupe au céleri 9 Maison relais : Pêches au thon 4	Crèche : Soupe de panais	Crèche + Maison relais : Soupe de légumes	Crèche : Soupe aux lentilles
	Plat Principal	Riz Bouchée à la reine 1a,7 Salade & Crudité 10,12	Sauce tomates Pâtes 1a Boulettes de bœuf Bio Salade & Crudité 10,12	Fondue de poireaux Pommes noisettes Saumon à l'aneth 4 Salade & Crudité 10,12	Carottes Boullgour 1a Escalopes de dinde sauce curry Salade & Crudité 10,12	Courgettes Ravioli ricotta épinards Sauce napolitaine 1a,7 Salade & Crudité 10,12
	Dessert	Fruits	Flan au caramel 3,7	Fruits	Fruits	Fruits
Collation		Blé soufflé et miel 1a,7	Galettes de riz et confiture	Wraps, poulet cocktail 1a	Crumbles aux pommes 1a,7	Gouda et raisin 7

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

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

5. Arachides/Erdnüsse

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

8g. Pistaches/Pistazie

8h. Noix de Macadamia/Macadianuss

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

Nous mettons beaucoup de valeurs dans une cuisine régionale, saisonnière et durable et nous utilisons des produits frais dans nos menus.

Nous remplissons dans toutes nos maisons autant les critères de la convention "Sou schmaacht Lëtzebuerg" que ceux de "Fairtrade zone".

Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

	Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.		Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.		Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.
--	---	---	---	---	---