

## Menu de la semaine du 9 au 13 Septembre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Tartines Fromage frais / confiture <b>1a,7</b>	English Breakfast (Dinde / porc) <b>1a,3</b>	Biscotte Confiture pêche / prune <b>1a,7</b>	Céréales et lait <b>1a,7,8</b>	Crêpes Sauce chocolat <b>1a,3,7</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Salade & Crudité <b>10,12</b>	Salade & Crudité <b>10,12</b>	Salade & Crudité <b>10,12</b>	Salade & Crudité <b>10,12</b> Gazpacho tomate / concombre <b>1a</b>	Salade & Crudité <b>10,12</b>
	<b>Plat Principal</b>	Fajitas de poulet Mais / poivrons Semoule <b>1a</b>	Saumon grillé <b>4</b> Sauce ciboulette Haricots vert Riz complet	Hachis Parmentier (veau) <b>1a</b>	Gromperekichelcher <b>1a,3</b> Œuf au plat <b>3</b> Oignon frit <b>1a</b>	Emincé de bœuf Sauce Thaï <b>1a,6</b> Légumes wok <b>6</b> Nouilles <b>1a,3</b>
	<b>Végétarien</b>	Fajitas de tofu <b>6</b>	Galette de légumes <b>1a,3</b>	Hachis de soja <b>6</b>	***	Seitan <b>1a</b>
	<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison Crème brûlée <b>3,7</b>	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
<b>Collation</b>		Yaourt au sucre de canne <b>7</b>	Milk-shake chocolat <b>7</b>	Dip's de légumes Sauce cocktail <b>3,10</b>	Tartes aux pommes <b>1a,3,7</b>	Baguette Fromage en tranche / confiture <b>1a,7</b>

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/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

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.