



Menu de la semaine du 13 au 17 Janvier

| | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-----------------------|--|--|---|--|---|
| Matin | | Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11 | Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11 | Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11 | Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11 | Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11 |
| Midi | Entrée | Salade & Crudité 10,12 | Salade & Crudité 10,12 Soupe Butternut | Salade & Crudité 10,12 | Salade & Crudité 10,12 Soupe de légumes 9 | Salade & Crudité 10,12 |
| | Plat Principal | Gnocchis sautés 1a Pesto vert 7,8d Haricots vert | Poulet Lait de coco / curry Petits pois Riz | Omelette 3 Brocolis Pâtes 1a | Croque-monsieur (Volaille) 1a,7 | Saumon rôti 4 Fondue de poireaux Pdt vapeur |
| | Végétarien | *** | Suprême de seitan 1a | *** | Croque-madame 1a,7 | Galette de légumes 1a,3,9 |
| | Dessert | Corbeille de fruits de saison | Corbeille de fruits de saison | Corbeille de fruits de saison | Corbeille de fruits de saison Yaourt straciatella 7 | Corbeille de fruits de saison |
| Collation | | Muesli et lait 1a,7,8 | Baguette 1a Fromage frais 7 Confiture | Salade de thon 3,4,10 Cracottes riz noir | Carrot cake 1a,3,7 | Galette de riz chocolat 7 Compote |

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.

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