

Menu vum 22 bis 26 Abrëll 2024

	Méindeg	Dënschdeg	Méttwoch	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)	
Mëttes	Entrée Crèche	Potage céleris(9,7)	Crème d'épinard(9,7)	Soupe poireau(9,7)	Pain bruschetta(1a,7,9,3)	Potage légume(9)
	Entrée IPSE	Potage céleris(9,7)	xxxx	Soupe poireau(9,7)	xxxxx	Potage légume(9)
	Entrée(MR)	xxxx	Crème d'épinard(9,7)	xxxx	Pain bruschetta(1a,7,9,3)	***
	Plat principal	Poitrine de veau farcie Sauce Provencale Riz complet aux petits légumes (6,7,10,9) Buffet de Salade(10,12)	Quiche Poireaux Fromage boursin (1a,3,7) Buffet de Salade(10,12)	Chicon gratin Purée grand Mère (7,9,3) Buffet de Salade(10,12)	Nouilles chinoise carotte et courgette Sauce soja, graine de sésame (6,9,11,1a,3) Buffet de Salade(10,12)	Filet de Merlu sauce asperge Quinoa blanche(4,7,9,3) Chou vert braisé Buffet de Salade(10,12)
	IPSE Soir	***	Currywurst, salade de chou blanc Röstis	***	Pain bruschetta(1a,7,9,3)	***
	Mixé	Riz brocoli	PDT poireau	Pdt carotte	Nouille courgette	PDT
Dessert	MR&CR	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Tarte aux poires Bourdaloue(1a,3,7,8a)
	IPSE	***	Mousse chocolat(7,8)	***	Tarte aux poires Bourdaloue(1a,3,7,8a)	***
	Collation	Tartines (1a.1b.1e)	Müsli (1a.1d.1e.6.11)	Baguette(1a)	Dips de Légumes (7)	Petit gâteau maison(3,7,1a)

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

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 nohaltig 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 Mëlchprodukter 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.