

Menu vum 13 bis 17 Mee 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)
Mëttes	Entrée Crèche	Potage légumes(9)	Velouté Asperges(7,9)	Soupe au chou(9)	Wrap printanier, dinde et salade croquante	Crème de navet et carotte
	Entrée IPSE	Potage légumes(9)	***	Soupe au chou(9)	***	Crème de navet et carotte
	Entrée(MR)	xxxxx	Velouté Asperges(7,9)	xxxxx	Wrap printanier, dinde et salade croquante	***
	Plat principal	Spaghettis Bolognaise Fromage rapé (1a,9,3,7) Buffet de Salade(10,12)	Burger végétarien Mesclun Courgette et patate douce (1a,7,9,8,6) Buffet de Salade(10,12)	Boulette de veau, tomates cerises Echalotes, basilic Noix de cajou Gratin Dauphinois(8,7,3,9) Buffet de Salade(10,12)	Emincé de soja curry Poivron sauté Riz Basmati (8,6,7,9,) Buffet de Salade(10,12)	Gratin de poisson petits légumes Pomme nature (4,3,7,9) Buffet de Salade(10,12)
	IPSE Soir	***	Lasagne végétarienne(1a,7,3,9)	***	Wrap printanier, dinde et salade croquante	***
	Mixé	pâte carotte(1a,3,)	PDT Courgette	Riz brocoli	Pâte épinard(1a,3,7)	PDT panais
	Dessert MR&CR	Fruits	Fruits	Fruits	Flan caramel(7,3)	Fruits
	Dessert IPSE	***	Flan caramel(7,3)	***	Tarte aux pêches (1a,7,3,)	***
	Collation	Yaourt(7)	Smoothie (7)	Baguette(1a)	Pop-corn	Petit gâteau maison (7,3,1a,8)

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 erfüllen 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 régionallem Ubau aus der Groussregioun.



Rëndfleisch, 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.