

# Menu vum 26. bis den 30. September 2022

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Galette de riz et maïs Lait (7) beurre (7) Confiture	Pain et Confiture (1a) fromage (7) Lait (7)	Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Pain et Confiture (1a) fromage (7) Lait (7)
Mëttes	Entrée			Soupe de légumes (9)	Salade d'endives (10,12)	
	Haaptplat	Riz au lait de coco Curry végétarien (7) Crudités (9,10,12)	Chou rouge Spaetzle (1a,3,7) Roulade de volaille (9,10)	Gratin de pâtes aux légumes (1a,3,7,9) Salade Carottes (10,12)	Quiche au thon poireaux et maïs (1a,3,4,7)	Soupe de goulash (9) Petit pain (1a)
	Dessert	Ananas	Fromage blanc (7)	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Yaourt à boire (7)
Collatioun		Cracottes Lait (7) Confiture	Pain céréale (1a) Fromage (7)	Gâteau Fromage (1a,3,7)	Pain céréale (1a) Fromage (7) Confiture	Cookies maison 1a,3,7

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/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 Menü'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 lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun.

	<p>Rëndfleesch, Gromperen, Eeër an Mëllechprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>		<p>Ananas, Banane an Räiswaffeln sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>		<p>BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.b. Uebst, Geméis, Nuddelen,...). Weider Produkter je no Menü an Angebot.</p>
--	--	---	--	---	---



## Menu du 3 au 7 octobre 2022



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Céréales et Muesli (1a,c,d) Lait (7)	Cracottes (1a) et Confiture	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Céréales et Muesli (1a,c,d) Lait (7)	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)
Midi	Entrée		Salade aux trois Poivrons (10,12)			Tomate - Mozzarella (7,10,12)
	Plat principal	Spaghettis Carbonara (Dinde) (1a,3,7) Salade mâche (7,10,12)	Filet de Poisson pané (1a,3,4) Courgettes farcies aux Carottes et Risi-bisi (8)	Emincé de veau aux champignons (7) Pâtes (1a) Salade d'endives (10,12)	Chou rouge Pommes de terre sautées Pain de viande (1a,3,9)	Pot au feu (7,9) Crêpes (1,3,7)
	Dessert	Fromage blanc (7)	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Gâteau au Potiron (1a,3,7)	Corbeille de fruits
Collation		Grissini (1a)	Pain (1a) Fromage (7) confiture	Pudding (7)	Pain (1a) Fromage (7) Confiture Thé au miel	Milkshake (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/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.