Menu du 1 au 5 avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin			Galette de riz et maïs fromage (7) 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			Crudités (9,10)		Salade macédoine (3)
	Plat principal		Salade verte 10 Pizza margherita 1a,7	Oeuf sur plat 3 Gromperenkichelcher 1a,3	Salade 10 Asperges Purée de pdt Poitrine de veau farcie	Légumes au bouillon Pommes wedges Chicken Wings
	Dessert		Gâteau au chocolat de pâques 1a,3,7	Fruits	Fromage blanc à composer 1a,7	Fruits
Collation			Pain céréales (1,a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Salade de pâtes (1a,3)	Pain (1a) Fromage (7) Confiture	Pain au chocolat (1a,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.

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes…). Autres produits selon menu et offre.

Menu du 8 au 12 avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Céréales et Muesli (1a,c,d) Lait (7)	Galette de riz et maïs fromage (7) 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 de concombres 10		Potage maison 9		
	Plat principal	Croque madame 1a,3,7	Salade 10 Riz basmati Laab gai 6	Jardinière Pommes grenaille Filet de sole meunière 1a,3	Salade 10 Navets à la crème 7 Pommes wedges Emincé de veau	Salade tomate mozzarella 7 Petits pois et carottes Gratin de pâtes 1a,7 Excursion C1-4: Pic-nic
	Dessert	Corbeille de fruits	Milkshake 7	Corbeille de fruits	Glace	Corbeille de fruits
Collation		Yaourt au coulis de fraises 7	Pain et fromage 1a,7	Cornflakes Lait 7	Pain et fromage 1a,7	Barre muesli 1a

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.

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes…). Autres produits selon menu et offre.