





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 (1a,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.

	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.
--	---	---	---	---	---

		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.

	<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>
--	--	---	--	---	--

Menu vum 15. bis den 19. Abrëll 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Galette de riz et maïs Lait (7) beurre (7) Confiture	Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Pain et Confiture (1a) Fromage (7) Lait (7)	Cracottes Lait (7) Confiture	Pain et Confiture (1a) Fromage (7) Lait (7) Muesli (1a)
Mëttes	Entrée	Focaccia Maison (1a)			Soupe tomates	
	Hauptplat	 Spaghetti napoli (1a) Salade de maïs aux petits pois (10,12)	Falafel Sauce yaourt à la menthe (1a,7) 	Soupe de goulash (7,9) Petit pain (1a)	Ratatouille Quiche au thon gratinée (1a,3,4,7,9)	Choufleur Pommes grenailles Poulet au curry et miel (9,10)
	Dessert	Corbeille de fruits	Mousse mascarpone aux framboises (7)	Compote de pommes	Corbeille de fruits	Yaourt à la fraise (7)
Collatioun		Bananes	Pain céréales (1a) Fromage (7) Confiture	Dip de légumes (7)	Pain complet (1a) Fromage (7) Confiture	Corbeille de fruits

Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille de fruits

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 nohaltteg 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 lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalem 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.

Menu vum 22. bis den 26. Abrëll 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Cracottes Lait (7) Confiture	Galettes de riz Confiture lait (7)	Pain (1a) fromage (7) lait (7)	Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Pain (1a), fromage (7) lait (7)
Mëttes	Entrée			Sticks mozzarella (1a,7)		Salade de tomates (10,12)
	Hauptplat	Gromperenzalot 3 Leidelenger Moutarde 10,12 (Volaille)	 Salade verte Gnocchi quatre fromages 1a,7	Petits pois Risibisi Pavé de saumon 4	 Soupe maison 9 Galette de pomme de terre	Brocoli Coquillettes 1a Boulettes de boeuf
	Dessert	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	pudding chia 7	Corbeille de fruits
Collatioun		Madeleine 1a,3,7	Pain (1a) Fromage (7)	Cake salé (1a,3,7)	Pain (1a) Fromage (7)	Galette de maïs au chocolat 7

Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille de fruits

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 nohalteg 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 régionalen Ubau aus der Groussregioun.

	Rëndfleisch, Gromperen, Eeër an Mëlchprodukter kommen ëmmer aus Lëtzebuerg. Weider Produkter je no Menü an Angebot.		Ananas, Banane an Räsiffeln 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.
--	---	---	---	---	--