

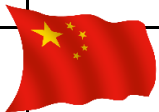


		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Cracottes Lait (7) Confiture	Galettes de riz Confiture lait (7)	Pain (1a) fromage (7) lait (7)		Pain (1a), fromage (7) lait (7)
Mëttes	Entrée	Crème de carottes au lait de coco		Salade brocoli, tomates et feta (7,10,12)	  <b>et</b>  Journée de l'Europe 	
	Hauptplat	 Poêlée de nouilles chinoises au poulet et légumes (1a,9,10)	Duo d'asperges vertes et blanches Crudités 9 Jambon frites	Pâtes mafalda (1a) Boeuf stroganoff aux betteraves rouges (7,9)		Salade de céleri (10,12) Pommes de terre au four Bouchée à la reine au poisson (1a,4,7,9)
	Dessert	Fruits	Tarte à la rhubarbe (1a,3,7)	Fruits		Yaourt (7)
Collatioun		Céréales et muesli (1a) Lait (7)	Pain (1a) Fromage (7)	Grissinis (1a) et fruits		Viennoiserie "Huit" (1a,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 nohaltteg 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 régionalen Ubau aus der Groussregioun.

# Menu vum 13. bis den 17. Mee 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		Salade de concombres 10		Potage de légumes 9	
	Hauptplat	Riz Carottes Pavé de saumon 4 Sauce ciboulette	Épinards  Pomme de terre Oeufs cuits à la sauce béchamel 1a,2,7	Salade verte 10 Haricots verts Schupfnudeln 1a,3 Boulette de veau forestière	Ratatouille Couscous 1a Pilon de poulet et merguez	Salade verte 10  Légumes de saison Cannelonis végétariens gratinés 1a,7
	Dessert	Fromage blanc à composer 1a,7	Corbeille de fruits	Compote de pommes	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collatioun		Corbeille de fruits	Pain céréales (1a) Fromage (7) Confiture	Dip de légumes (7)	Pain complet (1a) Fromage (7) Confiture	Schneck 1a,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 lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalen Ubau aus der Groussregioun.