


Menu vum 28. Oktober bis den 1. November 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) | Céréales et muesli (1a) Lait (7) |  |
| Mëttes | Entrée | | | Dip de légumes (7) | Velouté de potiron façon Halloween (7,9) | |
| | Hauptplat | Salade mâche (3,7,10,12) Jambon et frites | Lëtzebuenger Bouneschlupp mat Mettwurscht (1a,7,9) Pain (1a) | Salade (10,12) Pizza margherita (1a,7) | PASTA PARTY Pâtes tricolores (1a) sauce Pesto, Napolitaine et Carbonara (7,9) | |
| | Dessert | Corbeille de fruits | Gâteau (1a,3,7) | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | |
| Collatioun | | Yaourt (7) | Pain céréale (1a) Fromage (7) Confiture | Cornflakes (1a) Lait (7) | HALLOWEEN PARTY | |

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 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.

Menu vum 4. bis den 8. November 2024

| | | Méindeg | Dënschdeg | Mëttwoch | Donneschdeg | Freideg |
|--|-----------|---|---|---|--|---|
| Moies | | 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) |
| Mëttes | Entrée |  | Dip de légumes (7) |  | | Salade grecque (7,12) |
| | Hauptplat | Salade 10 Gratin de pâtes 1a,7 | Carottes étuvées Couscous 1a Cuisse de poulet | Soupe de lentilles 9 Baguette 1a | Salade 10 Choufleur Coquillettes 1a Rôti de boeuf | Brocoli Tagliatelles 1a Scampis 2 |
| | Dessert | Corbeille de fruits | Fromage blanc 7 | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits |
| Collatioun | | Galettes de maïs au Poulet curry (3,7) | Pain (1a) Fromage (7) | Mousse mascarpone aux Fruits de la passion (7) | Pain (1a) Fromage (7) | Pain au chocolat 1a,3,7 |
| 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 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.

| | | 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 paysanne 1a,3 | | Salade de concombres 10 | |
| | Plat principal | Salade verte 10 Couscous 1a Curry végétarien | Haricots Pâtes 1a Escalope de dinde Sauce champignons | Assortiment de salade 10 Pommes de terre écrasées Gratin de poisson et fruits de mer 1a,2,4,7 | Courgettes sautées Riz Chili sin carne 6 | Salade verte 10 Carottes Ebly 1a Blanquette de veau |
| | Dessert | Yaourt vanille 7 | Corbeille de fruits | Ananas | Corbeille de fruits | Corbeille de fruits |
| Collation | | Galettes de riz au thon (4) | Pain céréales (1,a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7) | Cornflakes (1a) Lait (7) | Pain (1a) Fromage (7) Beurre (7) Confiture | Huit (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/Macadianuss

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.