


Menu vum 30. September bis den 4. Oktober 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Cornflakes et muesli 1a Lait 7	Cracottes 1a Lait 7 Confiture	Pain 1a fromage 7 lait 7	Cracottes 1a Lait 7 Confiture	Pain 1a fromage 7 lait 7
Mëttes	Entrée		Salade paysanne 1a,3,7		Salade coleslaw 3,10	
	Hauptplat	Salade 10 Spaghetti bolo 1a Fromage râpé 7	Carottes étuvées Blé au four 1a Veau marengo	Falafels 1a,3,8,9 Sauce menthe-persil 7 Riz et Mäis	Petits pois Purée de pdt Sauce moutarde 10 Wäinzoossiss	Assortiment de salades 9,10 Quiche lorraine 1a,3,7
	Dessert	Figues	Corbeille de fruits	Choux à la crème 1a,3,7	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collatioun		Pain au chocolat 1a,3,7	Pain 1a Fromage 7	Cornflakes 1a et lait 7	Pain 1a Fromage 7	Barre aux céréales 1a
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.



Rëndfleesch, 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 7. bis den 11. Oktober 2024

		Méindeg	Dënschdeg	Mëttwoch	Donneschdeg	Freideg
Moies		Céréales et muesli 1a Lait 7	Galettes de riz Confiture	Pain 1a et fromage 7	Cracottes Lait 7 Confiture	Céréales et muesli 1a Lait 7
Mëttes	Entrée			Soupe de Poitiron 7,9		Salade de tomates 10
	Haaptplat	Chou romanesco Couscous 1a Emincé de dinde	Salade 10 Compote Kniddelen aux lardons (Dinde) 1a,3,7	Salade verte 10 Gnocchi 1a Quatre fromage 7	Chou rouge Pommes de terre grenaille Rôti de boeuf 7,9,10	Courgettes Quinoa Calamars 1a,3,14 Sauce rémoulade 3,7
	Dessert	Corbeille de fruits	Gâteau maison 1a,3,7	Corbeille de fruits	Fromage blanc 7	Corbeille de fruits
Collatioun		Galettes de riz Tapenade	Pain 1a Fromage 7	Cornflakes 1a Lait 7	Pain 1a Fromage 7	Croissant 1a

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 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>Rëndfleisch, 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>
--	--	---	--	---	---

		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 verte aux croûtons 1a,10		Salade de concombres 10	
	Plat principal	Salade 10 Navets à la crème Riz Pilon de poulet	Carottes jeunes Pâtes 1a Filet de limande 4 Beurre au citron 7	Brocoli Pommes rissolées Omelette au fromage 3,7	PDT sautées Chou rouge Boudin noir	Salade 10 Canneloni ricotta et épinard 1a,7 Sauce tomate
	Dessert	Fruits	Compote de pommes	Salade de fruits	Fruits	Fromage blanc 7
Collation		Grissini Dip (1a) Houmous Coriandre	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Cornflakes (1a, 7)	Pain (1a) Fromage (7) Beurre (7) Confiture	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

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.