



# Menu du 24 au 28 mars 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>		Galette de riz et maïs Confiture et Fromage (7)	Céréales et Muesli (1a,c,d) Lait (7)	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Cracottes Beurre (7) Confiture et Fromage (7)	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)
<b>Midi</b>	<b>Soupe</b>			Soupe A,B,C (1a,9)		
	<b>Entrée</b>		Salade de céleri (10,12)		Crudités (9,10,12)	Focaccia (1a)
	<b>Plat principal</b>	Choufleur Oeufs cuits (3) Sauce béchamel (1a,7) Macaroni (1a)	Saucisse Sauce curry Pommes de terre au four	Petits pois et carottes Ebly (1a) Boulettes de volaille Sauce tomate	Riz Fish sticks (1a,3,7) Sauce blanche (7)	nellonis ricotta et épinards (1a,7) Salade (10,12)
	<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits	Ananas	Yaourt (7)	Gâteau maison (1a,3,7)	Corbeille de fruits
<b>Collation</b>		Dip de légumes (7)	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Corbeille de fruits	Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage (7)	Chia Pudding

Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille de fruits

1. Céréales contenant / 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/Mandeln
- 8b. Noisettes/Haselnüsse
- 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. Grain 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 lëtzebuerger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun.



Mir iessen regional, bio an fair












Ananas, Banane an Räiswaffelen 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 du 31.03. au 04.04.2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Matin</b>	Céréales et muesli 1a Lait 7	Galettes de riz et maïs Confiture Lait 7	 Pain céréale 1a, beurre, fromage 7 et lait 7	Céréales et muesli 1a Lait 7	 Pain céréale 1a, beurre, fromage 7 et lait 7	
<b>Midi</b>	<b>Soupe</b>	Soupe de maïs				
	<b>Entrée</b>		Salade paysanne 1a,3		Crudités 9	
	<b>Plat principal</b>	Salade 10 Sauce végétarienne Spaghettis 1a Fromage 7 	Salade 10 Tomates au four Couscous 1a  Roulades de bœuf	Pommes wedges Sauce blanche 7 Bifana de dinde	Salade à composer 1a,3 Gratin de légumes 7,9	Courgettes sautées Riz Laab gai
	<b>Dessert</b>	Fruits	Mousse au chocolat 3,7	Fruits 	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>	Cornflakes 1a Lait 7	Pain 1a  Fromage 7 et confiture	Dip de légumes 7	Pain 1a  Fromage et confiture	Schneck 1a,3,7	

1. Céréales contenant / 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

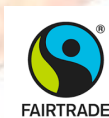
5. Arachides/Erdnüsse  
 6. Soja/Soja  
 7. Lait/ Milch  
 8. Fruits à coques/Schalenfrüchte  
 8a. Amandes/Mandeln  
 8b. Noisettes/Haselnüsse  
 8c. Noix/Walnuss  
 8d. Noix de cajou/Cashewnuss  
 8e. Noix de pécan/Pekannüsse  
 8f. Noix du Brésil/Paranüsse

- 8g. Pistaches/Pistazie  
 8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss  
 8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss  
 9. Céleri/Sellerie  
 10. Moutarde/Senf  
 11. Grain 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 Lëtze buerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".  
 BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuerger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun.



Mir iessen regional, bio an fair



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis, Nuddelen,...) Wieder Produkter je no Menè an Angebot