






Menu du 5 au 9 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Matin	Cracottes Beurre (7) Confiture et Fromage (7)	Céréales et Muesli (1a,c,d) Lait (7)	Pain aux céréales (1a,b,c) Beurre et Fromage (7)	Cracottes Beurre (7) Confiture et Fromage (7)		
Midi	Soupe			Soupe de poisson méditerranéenne (2,4,14)		
	Entrée		Tajine de tofu fumé (6)			
	Plat principal	 Salade (10) Jardinière de légumes Pommes de terre Bœuf stroganoff	 Salade Gratin de pâtes aux légumes (1a)	Asperges Jambon du pays Sauce béarnaise (3,7) Frites		Haricots plats Riz Sauce remoulade (3,7) Fish-sticks (1a, 3, 4, 7)
	Dessert	Corbeille de fruits	Pastèque	Corbeille de Fruits		Gâteau maison (1a,3,7)
Collation	Dip de légumes (7)	 Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage(7)	Cornflakes (1a) et Lait (7)	 Pain céréales (1a,b,c) Beurre (7) et Fromage(7)		

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 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.



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 Menu an Angebot



Menu du 12.05. au 16.05.2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin	Céréales et muesli 1a Lait 7	Galettes de riz et maïs Confiture Lait 7	 Pain céréales 1a, beurre, fromage 7 et lait 7	Céréales et muesli 1a Lait 7	 Pain céréales 1a, beurre, fromage 7 et lait 7
Midi	Soupe				
	Entrée			Salade paysanne 1a,3	
	Plat principal	Salade 10 Sauce végétarienne Spaghettis 1a  Fromage 7	 Assortiment de salades 10 Moussaka	Pommes wedges Sauce blanche 7 Bifana de dinde	Tomates au four Blé 1a Boulettes végétariennes
	Dessert	Fruits	Mousse au chocolat 3,7	Fruits	Fromage blanc à composer 1a,7
Collation	Cornflakes 1a Lait 7	Pain 1a  Fromage 7 et confiture	Dip de légumes 7	Pain 1a  Fromage et confiture	Huit 1a,3,7

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 leëën 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 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 essen 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 Menë an Angebot



Menu du 19.05. au 23.05.2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Midi	Matin	Céréales et muesli 1a Lait 7	Galettes de riz et maïs Confiture Lait 7	Pain céréales 1a , beurre, fromage 7 et lait 7	Céréales et muesli 1a Lait 7	Pain céréales 1a , beurre, fromage 7 et lait 7
	Soupe	Potage maison 9				
	Entrée			Salade de roquette, tomates cerises et burrata 7,10,12		Salade de concombres
	Plat principal	Salade 10 Haricots verts Pommes de terre écrasées Sole meunière 1a,4	Salade 10 Epinards à la crème Riz fairtrade Ailes de poulet (Lëtz Poulet)	Brocoli Pâtes 1a Roulade de bœuf	 Soupe maison 9 Crêpes salées 1a,3,7	 Frites Cheeseburger 1a,7 Sauces 3
	Dessert	Fruits	Fromage blanc au miel 7	Fruits	Muffins 1a,3,7	Fruits
Collation	Mousse mascarpone aux kiwis 1,3,7	Pain 1a Fromage 7 et confiture	Cornflakes et lait 1a,7	Pain 1a Fromage et confiture	Melon	

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/Macadianuss
- 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 Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalem 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,...) Weider
Produkter je no Menü an Angebot