

Menu de la semaine du 2 au 6 Mai

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Œufs durs 3, Petits pains et Beurre 1a, 7	Galettes de Riz Fairtrade 6, 7, 11 confiture	Müsli Fairtrade 1a, 7,8	Petits pains 1a, b, 11 au beurre 7 et fromage 7	Céréales au Lait 1d, 7
Midi	Entrée	Potage aux Petits Pois (Crêche Cocon)	Soupe de céleri 9	Salade Thaï Fairtrade (Quinoa 1a, choux rouges, carottes, yuzu, poivrons)	Potage aux Brocolis (Crêche Cocon)	Soupe aux Poivrons (Crêche Cocon)
	Plats Principale	Emincé de Poulet à la crème 7 Fusillis 1a Carottes Salade & Crudité 10,12	Fallafels au Boulgour 1a, 3, 7, 9 Sauce Napolitaine Salade & Crudité 10,12	Filet de Lieu Noir 4 aux Herbes Pommes de terre Rissolées Brocolis Salade & Crudité 10,12	Gefüllte Baguette-Brötchen (avec mix de poivrons et allumettes de poulet fumé) 1a, 7 Salade Coleslow 10, 12	Rôti de Dinde Sauce Motarde Riz Fairtrade Petits Pois Salade & Crudité 10,12
	Desserts	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Yaourt 7 Mangue Fairtrade Molkerei Thiry
Collation		Céréales au Lait 1d, 7	Gâteaux à L'ananas Fairtrade 1a, 3 7	Club Sandwichs 1a, 7	Salade D'orange Fairtrade	Croissants Pâte à Tartiner Choco Fairtrade 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/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.

	<p>Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.</p>		<p>Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.</p>		<p>Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.</p>
--	--	---	--	---	--

Menu de la semaine du 10 au 13 Mai

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin			Œufs durs 3, Petits pains et Beurre 1a, 7	Galettes de Riz Fairtrade 6, 7, 11 confiture	Müsli Fairtrade 1a, 7,8	Petits pains 1a, b, 11 au beurre 7 fromage 7
Midi	Entrée		Nems aux Légumes 1a Sauce aigre douce	Soupe aux Tomates	Potage aux champignons (Crèche Cocon)	Soupe à l'Oignon (Crèche Cocon)
	Plats Principale		Filet de Quorn Sauce cocktail Fondue de Poireaux Riz Bio Fairtrade Salade & Crudité 10,12	Salade Paysanne 10,12 (Croûtons 1a, allumettes de dinde, champignons, oignons, œufs durs 3 et Pommes de terre)	Pilons de Poulets Caramélisés aux sésames Potato Wedges Navets Salade & Crudité 10,12	Spaghettis 1a Sauce Bolognaise Emmental Râpe 7 Salade & Crudité 10,12
	Desserts		Fruits	Glace de Fruits Bio 7	Fruits	Salade de Fruits
Collation			Céréales au Lait 1a, d, 7	Grissinis au fromage Frais 1a, 7	Croissants Pâte à Tartiner Choco Fairtrade 1a, 3,7	Gâteaux à la banane Fairtrade 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/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 luxembourgeoise. 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.

Menu de la semaine du 16 au 20 Mai

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Petits pains 1a, b, 11 au beurre 7 fromage 7	Céréales au Lait 1d, 7	Œufs durs 3 , Petits pains et Beurre 1a, 7	Galettes de Riz 6, 7, 11 confiture	Müsli 1a, 7,8
Midi	Entrée	Soupe de Courgettes (Crèche Cocon)	Bouillons de Légumes (Crèche Cocon)	Potage aux Epinards (Crèche Cocon)	Soupe aux Potirons (Crèche Cocon)	Salade Mexicaine (Maïs, Haricots Rouges, Poivrons, Oignons Frits, tomates)
	Plats Principale	Ragoût de Bœuf aux légumes Printaniers Spatzel 1a, 3 Salade & Crudité 10,12	Brochettes de Dinde marinées aux Légumes Pommes de terre Rissolées Salade & Crudité 10,12	Raviolis 1a, 3 au saumon fumé 4 et Ricotta 7 Salade & Crudité 10,12	Omelettes 3 aux épinards, tomates séchées et parmesan 7 Salade & Crudité 10,12	Pains à la Saucisse de Poulet 1a, 3
	Desserts	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Yaourt Stracciatella Molkerei Thiry 7
Collation		Compote de Pommes avec Galettes de Riz 6	Salade de Fruits	Tartines 1a, 3, 7	Céréales au Lait 1a, 7	Croissants 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/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 luxembourgeoise. 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.

Menu de la semaine du 23 au 27 Mai

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Müsli 1a, 7,8	Petits pains 1a, b, 11 au beurre 7 fromage 7	Céréales au Lait 1d, 7		Galettes de Riz 6, 7, 11 confiture
Midi	Entrée	Velouté aux Champignons (Crèche Cocon)	Soupe de Légumes (Crèche Cocon)	Salade Libanaise 1a (Boulgour, pois chiches, tomates, radis, concombres poivrons, oignons et Origan)		Potage aux Lentilles (Crèche Cocon)
	Plats Principale	Fusillis tricolores 1a sauce tomates au basilic, olives et courgettes Emmental rappé 7 Salade & Crudité 10,12	Escalopes 1a, 3 de Dinde Boulgour 1a Carottes Salade & Crudité 10,12	Aiguillettes 1a, 3 de colin 4 multi céréales Sauce rémoulade Riz Salade & Crudité 10,12		Chicken Burger Potatoes Wedges 1a Salade & Crudité 10,12
	Desserts	Fruits	Fruits	Fromage 7 Frais à la Banane Fairtrade		Gâteaux Marbrés 1a, 3,7
Collation		Salade de Fruits	Croissants 1a, 3,7	Petits Pains 1a, 3, 7		Tartines 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/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 luxembourgeoise. 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.

