

# Menu de la semaine du 03/03/25 au 07/03/25

Sem 10

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Crêpes 1a,3,7	Granola 1abcde,7	Œufs durs et petits pains 1a,3	Wasa et confiture 1b	Tartines et kiri 1a,7
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	CR: Bouillon abc 1a	CR: Soupe de lentilles MR: Salade de lentilles 3	CR: Soupe de céleri 9	CR + MR: Soupe de carottes	CR: Potage garbure
	<b>Plat Principal</b>	Carottes Riz Feuilleté 1a,7 Bouchée à la reine 7  Salade et crudité 10,12	Brunoise de légumes 9 Macaroni gratinés sauce napolitaine 1a,7  Salade et crudité 10,12	Courgettes Galettes de pommes de terre Pilons de poulet  Salade et crudité 10,12	Petits pois Pommes vapeur Poisson pané 1a,3,4  Salade et crudité 10,12	Couscous 1a Tajin d'agneau  Salade et crudité 10,12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Crème brûlée 3,7	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>		Müsli 1abcde,7	Baguettes garnies 1a,3,7	Fruits	Gouda et raisins 7	Sushi de légumes 6,11

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 tout 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.
--	---	---	---	---	---

# Menu de la semaine du 10/03/25 au 14/03/25

Sem 11

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Müsli <b>1abcde,7</b>	Œufs durs et petits pains <b>1a,3</b>	Cracottes et pâte à tartiner bio fairtrade <b>1a</b>	Tartines et kiri <b>1a,7</b>	Pancakes <b>1a,3,7</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	<b>CR:</b> Potage cultivateur	<b>CR:</b> Soupe de chou-fleur	<b>CR:</b> Crème de panais	<b>CR + MR:</b> Soupe de courgettes	<b>CR :</b> Soupe de patates douces
	<b>Plat Principal</b>	Boulettes de légumes, sauce aux petits légumes <b>7</b> Pâtes <b>1a</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Coleslaw <b>3,10,12</b> Frites Nuggets  Salade et crudité <b>10,12</b>	Ratatouille Ebly <b>1a</b> Cabillaud <b>4</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Choucroute Pommes nature Saucisses  Salade et crudité <b>10,12</b>	Épinards Riz Œufs durs gratinés <b>3,7</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>	Gâteau aux pommes <b>1a,3,7</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>		Fruits	Fromage frais à la confiture <b>7</b>	Houmous et grisini <b>1a</b>	Cornflakes <b>1a,7</b>	Galettes de riz

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.
--	---	---	---	---	---

# Menu de la semaine du 17/03/25 au 21/03/25

Sem 12

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Müsli <b>1a,b,c,d,e,7</b>	Tartines et kiri <b>1a,7</b>	Pancakes <b>1a,3,7</b>	Œufs durs et petits pains <b>1a,3</b>	Cracottes et confiture <b>1a</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	<b>CR:</b> Crème de Volaille <b>7</b>	<b>CR + MR:</b> Soupe de chou-fleur	<b>CR:</b> Soupe paysanne	<b>CR:</b> Soupe de petits pois <b>MR:</b> Salade de pommes de terre <b>3,10</b>	<b>CR:</b> Potage parmentier
	<b>Plat Principal</b>	Pad Thaï tofu au curry de légumes <b>6,11</b> Nouilles sautées <b>1a</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Pizza Margherita <b>1a,7</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Fondue de poireaux Quinoa Filet de Merlu <b>4</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Choux rouge Spätzle <b>1a,3</b> Rôti de porc au sirop d'érable  Salade et crudité <b>10,12</b>	Pommes de terre rôties Quiche au légumes <b>1a,3,7</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>		Streich et grisini <b>1a</b>	Brownies et cacao chaud <b>1a,7</b>	Blé soufflé au miel <b>1a,7</b>	Yaourt <b>7</b>	Club Sandwich <b>1a,3,7</b>

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/Macadianianuss
- 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.
--	---	---	---	---	---

# Menu de la semaine du 24/03/25 au 28/03/25

Sem 13

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Céréales au miel <b>1a,7</b>	Wasa et kiri <b>1b,7</b>	Crêpes au sucre <b>1a,3,7</b>	Müsli <b>1abcde,7</b>	Œufs durs et petits pains <b>1a,3</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	<b>CR:</b> Soupe à l'oignon	<b>CR:</b> Crème de brocoli <b>MR:</b> Feuilletés au légumes <b>1a,3,7,9</b>	<b>CR:</b> Soupe de poireaux	<b>CR + MR:</b> Bouneschlupp	<b>CR :</b> Soupe de panais
	<b>Plat Principal</b>	Pain pita <b>1a</b> Kebab de poulet Aïoli maison <b>3</b> Assortiment de crudités : Poivrons, concombres, tomates  Salade et crudité <b>10,12</b>	Ebly <b>1a</b> Chili con Quorn  Salade et crudité <b>10,12</b>	Petits pois et carottes Pâtes <b>1a</b> Émincé de veau  Salade et crudité <b>10,12</b>	Broccoli Boulgour <b>1a</b> Cassolette de poisson <b>4</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>	Hachis Parmentier <b>7</b>  Salade et crudité <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Glaces <b>7</b>	Fruits
<b>Collation</b>		Barres de sésame <b>11</b>	Petits pains au lait et confiture <b>1a,7</b>	Wraps au poulet <b>1a,3</b>	Fruits	Crumble aux pommes <b>1a,7</b>

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.
--	---	---	---	---	---

# Menu de la semaine du 31/03/25 au 04/04/25

Sem 14

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Œufs durs et petits pains 1a,3	Brioche et confiture 1a,3,7	Tartines et pâte à tartiner bio fairtrade 1a	Pancakes et sirop d'érable 1a,3,7	Granola 1abcde,7
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	CR: Soupe de poivrons	CR+MR: Soupe de tomates	CR: Potage parmentier	CR: Soupe aux champignons MR: Toast aux champignons 7	CR: Oxtail clair
	<b>Plat Principal</b>	Champignons Pommes grenaille Omelette 3  Salade et crudité 10,12	Courgettes Fusili 1a Ragoût de bœuf  Salade et crudité 10,12	Épinards Purée 7 Filets d'Eglefin 4  Salade et crudité 10,12	Apfelkompott Knidellen mat speck 1a,3,7  Salade et crudité 10,12	Carottes Pommes noisette 1a Seitan bourguignonne  Salade et crudité 10,12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Panna cotta1
<b>Collation</b>		Galettes de riz	Choco balls 1a,7	Dips de légumes sauce Tzatziki 7	Streich et grisini 1a	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.
--	---	---	---	---	---