

Menu de la semaine du 01/04/24 du au 05/04/24

Sem 14

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin			Biscottes et confiture 1ac,6,7	Œufs durs et petits pains 1a,3	Müesli 1abde,8a,7	Tartines au fromage 1ab,7
Midi	Entrée		Soupe petits pois (Crèche Cocon) Salade Niçoise (Maison Relais)	Soupe de panais (Crèche Cocon)	Soupe de carottes (Crèche Cocon) Œufs Mimosa (Maison Relais)	Soupe de maïs (Crèche Cocon)
	Plat Principal		Haricots verts Gratin dauphinois 7 Gyros de poulet Salade et crudités 10,12	Carottes Vichy Pommes Wedges Roastbeef Salade et crudités 10,12	Chou rouge Riz Rôti de porc Salade et crudités 10,12	Lasagne aux légumes 1a,7 Salade et crudités 10,12
	Dessert		Fruits	Fruits	Glace 7	Fruits
Collation			Yaourt 7	Baguettes garnies 1a,3,7	Dips de légumes	Gâteaux 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 08/04/24 du au 12/04/24

Sem 15

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Galettes de riz et confiture	Céréales de blé soufflées au miel 1a, 7	Œufs durs et petits pains 1a, 3	Müsli 1abde,8a,7	Petits pains, Kiri et Babybel 1a, 7
Midi	Entrée	Soupe chinoise (Crèche Cocon)	Soupe petits pois (Crèche Cocon) Croques Monsieur (Maison Relais)	Soupe de poivrons (Crèche Cocon)	Soupe de poireaux (Crèche Cocon) Salade de pommes de terre (Maison Relais)	Soupe de maïs (Crèche Cocon)
	Plat Principal	Ratatouille Couscous 1a Cabillaud 4 Salade et crudités 10,12	Macaronis gratinés aux dés de jambon 1a,7 Salade et crudités 10,12	Salsifis glacés Riz créole Blanquette de veau 7 Salade et crudités 10,12	Omelette aux épinards Gnocchis sautés à la sauce tomates 1a,3 (Excursion) Salade et crudités 10,12	Carottes Purée 7 Köttbullar Salade et crudités 10,12
	Dessert	Fruits	Glace 7	Fruits	Fruits	Fruits
Collation		Grissini et streich 1a	Compote de pommes	Yaourt 7	Fromage Frais 7 (Crèche Cocon) Gouda et raisins 7 (Maison Relais)	Gâteau à l'orange 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 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 15/04/24 du au 19/04/24

Sem 16

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Cornflakes 1a, 7	Petits pains, kiri, babybel 1a,7	Crêpes 1a,3,7	Œufs durs et petits pains 1a, 3	Müsli 1abcd, 7
Midi	Entrée	Soupe de légumes (Crèche Cocon)	Soupe petits pois (Crèche Cocon) Coleslaw (Maison Relais)	Bouillon ABC 1a (Crèche Cocon)	Soupe de carottes (Crèche Cocon) Dips de légumes (Maison Relais)	Soupe de maïs (Crèche Cocon)
	Plat Principal	Brocoli Riz Filets de poulet sauce estragon 7 Salade et crudités 10,12	Blette Pommes nature 7 Poisson pané 4 sauce Rémoulade 3 Salade et crudités 10,12	Tomates provençales Rösti Poêlée de légumes au curry Salade et crudités 10,12	Ebly 1a Poivrons farcis au bœuf Bio 3 Salade et crudités 10,12	Carottes Farfales 1a Émincé de veau Bio sauce romarin Salade et crudités 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Moelleux au chocolat 1a,3,7	Fruits
Collation		Grissini et streich 1a	Salade de fruits	Yaourt 7	Fruits	Muffin's 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/Macadianuss

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 22/04/24 du au 26/04/24

Sem 17

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Müsli 1abcd,7	Biscottes et confiture 1ac,6,7	Œufs durs et petits pains 1a, 3	Céréales au lait 1a,7	Petits pains, chocolat à tartiner 1a
Midi	Entrée	Soupe à l'oignon (Crèche Cocon)	Soupe petits pois (Crèche Cocon) Taboulé 1a (Maison Relais)	Soupe de panais (Crèche Cocon)	Velouté aux asperges (Crèche Cocon + Maison Relais)	Soupe de maïs (Crèche Cocon)
	Plat Principal	Champignons Croquettes 7 Rôti de dinde sauce à l'estragon 7 Salade et crudités 10,12	Haricots verts Boullgour 1a Ragout de porc Salade et crudités 10,12	Carottes persillées Omelette, brunoise et fromage 3,7,9 Pommes rissolées Salade et crudités 10,12	Petits pois Purée 7 Pilons de poulet Salade et crudités 10,12	Poireaux Riz Pilaf Papillotes de poisson 4 Salade et crudités 10,12
	Dessert	Fruits	Tiramisu 1a,3, 7	Fruits	Fruits	Fruits
Collation		Fromage blanc aux fruits rouges 7	Streich et grisini 1a	Galettes de riz et confiture	Salade de fruits	Crumble aux pommes 1a,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 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 29/04/24 du au 03/05/24

Sem 18

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Biscottes 1a,c,6,7	Œufs durs et petits pains 1a,3		Viennoiseries 1a,3,7	Pancakes 1a,3,7
Midi	Entrée	Soupe céleri 9 (Crèche Cocon)	Soupe de patates douces (Crèche Cocon) Salade de Quinoa (Maison Relais)		Soupe de carottes (Crèche Cocon) Salade de pâtes 1a (Maison Relais)	Bouneschlupp (Crèche Cocon)
	Plat Principal	Carottes Couscous 1a Goulasch de Bœuf Bio Salade et crudités 10,12	Poireaux Riz sauvage Cabillaud 4 Salade et crudités 10,12	Féié	Chou-fleur Pommes rissolées Œufs durs gratinés 3,7 Salade et crudités 10,12	Nouilles sautées au poulet, Mix légumes curry et soja 1a,6 Salade et crudités 10,12
	Dessert	Fruits	Muffin's 1a,3,7		Fruits	Fruits
Collation		Céréales au lait 1a,7 (Crèche Cocon) Gouda aux raisins 7 (Maison Relais)	Fruits		Yaourt 7	Wraps 1a,4

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/Macadianuss
- 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>
--	--	---	--	---	--