

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Tartines <b>1abe</b>	Biscottes <b>1ac,6,7</b>	Œufs durs et petits pains <b>3, 1a</b>	Müsli <b>1abde,8a,7</b>	Petits pains <b>1ab,11</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Soupe chinoise (Crêche Cocon)	Soupe petits pois	Soupe de panais (Crêche Cocon)	Soupe de carottes	Soupe de maïs (Crêche Cocon)
	<b>Plat Principal</b>	Ratatouille Couscous <b>1a</b> Cabillaud <b>4</b>	Brunoise de légumes <b>9</b> Köttbullar Sauce champignons Purée <b>7</b>	Carottes Riz Gyros de poulet	Chou rouge Spätzle sautés <b>1a,3</b> Rôti de porc	Macaroni gratinés <b>1a,3,7</b>
		Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>
<b>Dessert</b>	Fruits	Moelleux au chocolat <b>1a,7</b>	Fruits	Fruits	Fruits	
<b>Collation</b>		Grissini et streich <b>1a</b>	Dip légumes Sauce Cocktail <b>3,10</b>	Baguette garnie <b>1a,3,7</b>	Yaourt à la pêche <b>7</b>	Blé soufflé et miel <b>1a</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/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.
--	---	---	---	---	---

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Céréales au lait 1a, 7	Biscottes 1ac,6,7	Œufs durs 3	Müsli 1abde,8a,7	Petits pains 1ab,11
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Bouillon ABC 1a, 9 (Crèche Cocon)	Soupe Navets 9	Soupe de poivrons (Crèche Cocon)	Salade de pommes de terre 3,10,12	Soupe aux choux (Crèche Cocon)
	<b>Plat Principal</b>	Poivrons Axoa de poulet 1a,7 Ebly 1a	Pizza Margherita 1a,7	Salsifis Pommes rissolées Emincé de bœuf	Epinards Riz Œufs durs gratinés 1a,3,7,9	Kniddelen mat speck 1a,7 Apfelkompott
		Salade et crudités 10,12	Salade et crudités 10,12	Salade et crudités 10,12	Salade et crudités 10,12	Salade et crudités 10,12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Panna Cotta 3,7	Fruits
<b>Collation</b>		Biscottes et confiture maison 1a	Gouda et raisins 7	Yaourt 7	Compote	Salade de 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/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.
--	---	---	---	---	---

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Petits pains <b>1a</b>	Corn Flakes	Crêpes <b>1a,3,7</b>	Œufs durs <b>3</b>	Tartines <b>1a</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Soupe Légumes (Crèche Cocon)	Coleslaw <b>3,10,9</b>	Bouillon ABC <b>1a</b> (Crèche Cocon)	Dip de Légumes	Soupe de Patates douces (Crèche Cocon)
	<b>Plat Principal</b>	Brocoli Riz Filet de Poulet  Salade et crudités <b>10,12</b>	Petits Pois Pommes Naturees Poisson pané <b>4 1a 3</b>  Salade et crudités <b>10,12</b>	Légumes sautés sauce curry Nouilles sautées <b>6</b>  Salade et crudités <b>10,12</b>	Lasagne Bolognaise <b>1a,3,7</b>  Salade et crudités <b>10,12</b>	Carottes Ebly <b>1a</b> Goulasch de Bœuf <b>1a,7,9</b>  Salade et crudités <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>	Fruits	Pudding à la vanille <b>7</b>	Fruits	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>		Streich et Grisini <b>1a</b>	Fruits	Yaourt <b>7</b>	Gâteau aux Pommes <b>1a,3,7</b>	Fromage Blanc <b>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/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.
--	---	---	---	---	---

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Tartines <b>1a</b>	Pancakes <b>1a,3,7</b>	Œufs durs <b>3</b>	Corn Flakes	Petits Pains <b>1ab</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Soupe Poireaux (Crèche Cocon)	Potage Célestine <b>3,9</b>	Soupe Panais (Crèche Cocon)	Salade à l'Auvergnate <b>10,12</b>	Soupe Chou-fleur (Crèche Cocon)
	<b>Plat Principal</b>	Moussaka (Purée, Tomates) <b>7</b>	Petits Pois Pâtes <b>7</b> Roti de veau Bio	Chili con Quorn Végétarien Riz	Epinards Pommes nature Filet Eglefin <b>4</b>	Salade de chou blanc Pita gyros poulet <b>1a</b> Sauce tzatziki <b>7</b>
	<b>Dessert</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>	Salade et crudités <b>10,12</b>
<b>Collation</b>		Fruits	Compote	Fruits	Fruits	Fruits
		Cracotes <b>1a,7</b>	Cake <b>1a,3,7</b>	Yaourt <b>7</b>	Galette de riz	Tartines <b>1a</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/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.
--	---	---	---	---	---