10

Menu de la semaine du 04/03/24 du au 08/03/24

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

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.

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	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 11/03/24 du au 15/03/24

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Céréales au lait 1a, 7	Biscottes 1ac,6,7	Œufs durs 3	Müsli 1abde,8a,7	Petits pains 1ab,11
Midi	*Entrée*	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)
	Plat Principal	Poivrons Axoa de poulet 1a,7 Ebly 1a Salade et crudités 10,12	Pizza Margherita 1a,7 Salade et crudités 10,12	Salsifis Pommes rissolées Emincé de bœuf Salade et crudités 10,12	Epinards Riz Œufs durs gratinés 1a,3,7,9 Salade et crudités 10,12	Kniddelen mat speck 1a,7 Apfelkompott Salade et crudités 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Panna Cotta 3,7	Fruits
Collation		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/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.

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	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 18/03/24 au 22/03/24

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

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.

13

Menu de la semaine du 25/03/24 au 29/03/24

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

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.

Sou schmaacht Lëtzebuerg	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.	BIO	Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.