

# Menu de la semaine du 06/05/2024 au 10/05/2024

SEM 19

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Müsli <b>1abcde,6,7,11</b>	Céréales au lait <b>1a, 7</b>	Œufs durs et petits pains <b>1a, 7</b>		Biscottes et confiture maison <b>1ab,7</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	<b>Crèche</b> : Potage aux courgettes	<b>Crèche</b> : Bouillon ABC <b>1a,9</b> <b>Maison Relais</b> : Toast aux champignons <b>1a,7</b>	<b>Crèche</b> : Soupe aux haricots		<b>Crèche</b> : Soupe de patates douces
	<b>Plat Principal</b>	Tomates Falafel Riz  Salade & Crudité <b>10,12</b>	Ragout de bœuf aux légumes printaniers Spaetzle <b>1a,3</b>  Salade & Crudité <b>10,12</b>	Champignons Pommes de terre Omelette <b>3</b>  Salade & Crudité <b>10,12</b>	Féried	Ratatouille Polenta <b>1a,7</b> Rôti de porc  Salade & Crudité <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>	Fruits	Pudding au chocolat <b>3,7</b>	Fruits		Fruits
<b>Collation</b>		Streich et Grisini <b>1a</b>	Galettes de riz et confiture	Blé soufflé au miel <b>1a, 7</b>		Muffin's aux pépites de chocolat <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/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 13/05/2024 au 17/05/2024

SEM 20

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Wasa Kiri 1a,7	Œufs durs et petits pains 1a,3	Viennoiseries 1a, 7	Tartines, fromage en tranches 1a,7	Müsli 1abcde,6,7,11
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Crèche : Potage cultivateur	Crèche : Soupe de carottes Maison Relais : Nem's au légumes sauce aigre douce 1a, 9	Crèche : Soupe à l'oignon	Crèche + Maison relais : Crème de tomates	Crèche : Potage Parmentier
	<b>Plat Principal</b>	Riz Chili con Quorn Salade & Crudité 10,12	Topinambours sautés Pommes risolées Brochettes de dinde marinées Salade & Crudité 10,12	Tomates au four Quiche de poireau et Tofu 1a,6,7 Salade & Crudité 10,12	Brocolis Ebly 1a Tajin de poulet Salade & Crudité 10,12	Sauce Rémoulade 3 Pommes nature Fish and chips 1a,3,4 Salade & Crudité 10,12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Crème brûlée 3,7
<b>Collation</b>		Cornflakes 1a,7	Salade de fruits	Yaourt 7	Fruits	Galettes de riz et confiture maison

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 20/05/2024 au 24/05/2024

SEM 21

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>			Céréales au lait <b>1a,7</b>	Brioches <b>1a,3,7</b>	Pain au lait et confiture maison <b>1a</b>	Müsli <b>1abcde,6,7,11</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>		<b>Crèche + Maison Relais :</b> Crème de légumes	<b>Crèche :</b> Minestrone <b>1a,9</b>	<b>Crèche :</b> Soupe au Céleri <b>9</b> <b>Maison Relais :</b> Salade Libanaise (Bulgour, pois chiches, tomates, radis) <b>1a, 10,12</b>	<b>Crèche :</b> Bouillon de volaille
	<b>Plat Principal</b>	Férialé	Lasagne bolognaise <b>1a,7,9</b>  Salade & Crudité <b>10,12</b>	Épinards à la crème <b>7</b> Gnocchis <b>1a</b> Omelette <b>3</b>  Salade & Crudité <b>10,12</b>	Ratatouille Riz pilaf Cassolette de poisson à la provençale <b>4</b>  <b>Crèche :</b> Salade & Crudité <b>10,12</b>	Chou rouge Purée <b>7</b> Wainzoossiss Sauce moutarde du Luxembourg <b>7, 10</b>  Salade & Crudité <b>10,12</b>
	<b>Dessert</b>		Fruits	Fruits	Fruits	Glaces
<b>Collation</b>			Compote	Streich et Grisini <b>1a</b>	Fromage Frais <b>7</b>	Tartines et charcuterie <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/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 27/05/2024 au 31/05/2024

SEM 22

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>		Cracottes, chocolat à tartiner fairtrade 1a,b,7	Petits pains, kiri, babybel 1a,7	Müsli 1a,b,c,d,e,6,7,11	Œufs durs et petits pains 1a,3	Viennoiseries 1a,3,7
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Crèche : Velouté aux Asperges 1a,7	Crèche : Soupe au céleri 9 Maison relais : Pêches au thon 4	Crèche : Soupe de panais	Crèche + Maison relais : Soupe de légumes	Crèche : Soupe aux lentilles
	<b>Plat Principal</b>	Riz Bouchée à la reine 1a,7  Salade & Crudité 10,12	Sauce tomates Pâtes 1a Boulettes de bœuf Bio  Salade & Crudité 10,12	Fondue de poireaux Pommes noisettes Saumon à l'aneth 4  Salade & Crudité 10,12	Carottes Boullgour 1a Escalopes de dinde sauce curry  Salade & Crudité 10,12	Courgettes Ravioli ricotta épinards Sauce napolitaine 1a,7  Salade & Crudité 10,12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Flan au caramel 3,7	Fruits	Fruits	Fruits
<b>Collation</b>		Blé soufflé et miel 1a,7	Galettes de riz et confiture	Wraps, poulet cocktail 1a	Crumbles aux pommes 1a,7	Gouda et raisin 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.
--	---	---	---	---	---