Menu du 18 mars au 22 mars 2024

elisabeth enfance

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Petits pains 1a, Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7	Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7 et Yaourt 7	Pain céréale 1abce, Lait 7, Beurre 7 et fromage 7
Midi	Entrée	Salade paysanne 1a,3,10,12		Samoussa végétarien 1a,6		Crudités
	Plat principal	Malfatti 1a,3,7 (Kniddelen au épinards) Sauce tomate	Gratin de P.d.t. 4,7 au poissons Salade de concombre 10,12	Sautées de poulet Sauce curry et lait de coco Broccoli Riz	Minestrone à l'italienne 9 Pizza baguette 1a,7	Emincé de boeuf à la stroganoff 10,12 Petits pois et carottes Pâtes 1a,3
	Dessert	Corbeille de fruits	Mousse à la vanille 3,7	Corbeille de fruits	Yaourt 7	Corbeille de fruits
Collation		Salade de pâtes 1a,3,10,12	Pain au lait 1a,3,7	Galette de riz, salade d'oeuf 3,10,12	Petits pain au fromage 1a,7	Madeleine 1a,3,7,8a
Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille 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 du 25 mars au 29 mars 2024

elisabeth enfance

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Petits pains 1a, Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7	Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7 et Yaourt 7	Pain céréale 1abce, Lait 7, Beurre 7 et fromage 7
Midi	Entrée		Salade grecque 7,10,12		Salade César 1a,3,7,10,12	
	Plat principal	Tortellinis 1a,3, Sauce blanche 7 Carottes Salade de betteraves	Omelette au fromage 3,7 haricots verts Boulgour 1a	Bohnenschloupp 9 Croque- monsieur végétarien 1a,7	Hamburger 1a,3,11 et sa garniture P.d.t. Wedgess Ketchup ,Mayo 10,12	Poisson frit 1a,4 Sauce remoulade 3,10,12 Riz Epinards Salade scarole 10,12
	Dessert	Yaourt vanille 7	Corbeille de fruits	Gâteau au fromage blanc 1a,3,7	Corbeille de fruits	Glace
Collation		Fraises marinées	Brioche 1a,3,7, confiture	Compote et petits beurre 1a,3,7	Pain, brie 1a,7 Jus de raisins 12	Bâtonnet musli 8
Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille 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.