



Menu du 8 avril au 12 avril 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Pain céréale 1abce, Lait 7, Beurre 7 et fromage	Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7	Petits pains 1a, Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7 et Yaourt 7
Midi	Entrée	Soupe à la tomate 9			Crudités 9	
	Plat principal	Emincé de Boeuf Carottes Röstis Salade verte 10,12	Parc Merveilleux	Poisson pané 1a,3,4 Pois gourmands P.d.t Salade de concombres 10,12	Quiche lorraine 1a,3,7	Lasagne végétarienne 1a,3,7 Salade verte
	Dessert	Yaourt vanille 7		Crumble aux pommes 1a,7	Corbeille de fruits	Fromage blanc au miel 7
Collation		Milkshake 7, petits beurre 1a,7	Galettes de riz et salade d' aubergines 3,10,12	Compote et petits beurre 1a,3,7	Bâtonnets musli 8	Gâteaux 1a,3,7
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.



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 du 15 avril au 19 avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Pain céréale 1abce, Lait 7, Beurre 7 et fromage	Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7	Petits pains 1a, Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1acd Lait 7 et Yaourt 7
Midi	Entrée	Salade paysanne 1a,3,7,10,12		Feuilletés au saumon fumé 1a,3,4,7		Tomates mozzarella 7,10,12
	Plat principal	Spaghetti Bolognaise 1a,3,7 pur veau Parmesan Brocolis	Bifana de Boeuf 3,9 P.d.t rissolées Poivrons sautés Salade verte 10,12	Soupe de P.d.t. 9 croûtons 1a,	Ragoût de poissons à la crème 4,7 Petits pois Pâtes 1a,3 Salade chicon 7,10,12	Ailes de poulet Baguette 1a Sauce blanche à l'ail 7
	Dessert	Corbeille de fruits	Yaourt 7 aux fraises	Corbeille de fruits	Brownies 1a,3,7,8a	Corbeille de fruits
Collation		Crissinis 1a, fromage aux herbes	Petits pains 1a, Streichi	Dip de légumes 3,10	Pain 1a, Brie 7	Muffins 1a,3,7
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.