



# Menu du 15 avril au 19 avril 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>		Pain céréale 1 <b>abce</b> , Lait 7, Beurre 7 et fromage	Brioche 1 <b>a,3,7</b> confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1 <b>acd</b> Lait 7	Petits pains 1 <b>a</b> , Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1 <b>acd</b> Lait 7 et Yaourt 7
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Salade paysanne 1 <b>a,3,7,10,12</b>		Feuilletés au saumon fumé 1 <b>a,3,4,7</b>		Tomates mozzarella 7, <b>10,12</b>
	<b>Plat principal</b>	Spaghetti Bolognaise 1 <b>a,3,7</b> pur veau Parmesan Brocolis	Bifana de Boeuf 3, <b>9</b> P.d.t rissolées Poivrons sautés Salade verte 1 <b>0,12</b>	Soupe de P.d.t. 9 croûtons 1 <b>a</b> ,	Ragoût de poissons à la crème 4, <b>7</b> Petits pois Pâtes 1 <b>a,3</b> Salade chicon 7, <b>10,12</b>	Ailes de poulet Baguette 1 <b>a</b> Sauce blanche à l'ail 7
	<b>Dessert</b>	Corbeille de fruits	Yaourt 7 aux fraises	Corbeille de fruits	Brownies 1 <b>a,3,7,8a</b>	Corbeille de fruits
<b>Collation</b>		Crissinis 1 <b>a</b> , fromage aux herbes	Petits pains 1 <b>a</b> , Streichi	Dip de légumes 3, <b>10</b>	Pain 1 <b>a</b> , Brie 7	Muffins 1 <b>a,3,7</b>
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 22 avril au 26 avril 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>		Pain céréale <b>1abce</b> , Lait <b>7</b> , Beurre <b>7</b> et fromage	Brioche <b>1a,3,7</b> confiture, beurre <b>7</b> et lait <b>7</b>	Céréales et muesli <b>1acd</b> Lait <b>7</b>	Petits pains <b>1a</b> , Schoki <b>7</b> Beurre <b>7</b> et fromage <b>7</b>	Céréales et muesli <b>1acd</b> Lait <b>7</b> et Yaourt <b>7</b>
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>		Crudités <b>9</b>		Soupe de légumes <b>7,9</b>	
	<b>Plat principal</b>	Cannellonis épinards et ricotta <b>1a,3,7</b> Sauce tomate Salade de concombres <b>10,12</b>	Cordon bleu de dinde <b>7</b> Haricots verts P.d.t. au four	Omelette au fromage <b>3,7</b> Ebly <b>1a</b> Poireaux à la crème <b>7</b> Salade de carottes <b>12</b>	Croque-monsieur <b>1a,7</b> Salade verte	Brochettes de saumon et ananas <b>4</b> Epinards Riz Salade de courgettes
	<b>Dessert</b>	Fromage blanc <b>7</b> au coulis	Corbeille de fruits	Pudding à la vanille <b>3,7</b>	Corbeille de fruits	Yaourt à la banane <b>7</b>
<b>Collation</b>		Cornflakes <b>1a</b> et lait <b>7</b>	Pain <b>1a</b> , gouda <b>7</b>	Galettes de riz, Confiture	Brioche <b>1a,3,7</b>	Glace
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.