



## Menu du 22 avril au 26 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		Crudités 9		Soupe de légumes 7,9	
	Plat principal	Cannellonis épinards et ricotta 1a,3,7 Sauce tomate Salade de concombres 10,12	Cordon bleu de dinde 7 Haricots verts P.d.t. au four	Omelette au fromage 3,7 Ebly 1a Poireaux à la crème 7 Salade de carottes 12	Croque-monsieur 1a,7 Salade verte	Brochettes de saumon et ananas 4 Epinards Riz Salade de courgettes
	Dessert	Fromage blanc 7 au coulis	Corbeille de fruits	Pudding à la vanille 3,7	Corbeille de fruits	Yaourt à la banane 7
Collation		Cornflakes 1a et lait 7	Pain 1a, gouda 7	Galettes de riz, Confiture	Brioche 1a,3,7	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.



# Menu du 29 avril au 3 mai 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Pain céréale 1abce, Lait 7, Beurre 7 et fromage	Petits pains 1a, Schoki 7, Beurre 7 et fromage 7		Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1acd, Lait 7 et Yaourt 7
Midi	Entrée		Crème d'asperges 7		Salade paysanne 1a,3,10,12	
	Plat principal	Kniddelen 1a,3,7 aux lardons de dinde, Carottes, Compote, Salade verte 10,12	Ragoût de boeuf 9, Jardinière de légumes, Couscous 1a, Salade de poivrons	<b>Jour férié</b>	Asperges, Jambon cuit, P.d.t. Vapeur, Sauce Hollandaise 3,7	Gratin de P.d.t. au poisson 7, Petits pois, Salade de concombres 10,12
	Dessert	Riz au lait au chocolat 7	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Yaourt 7
Collation		Cracotte 1a, poulet curry 3,10,12	Brioche 1a,3,7		Petits pains au fromage blanc aux herbes 1a,7	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.