



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 | Jour férié | Gratin de P.d.t. au poisson 7 Petits pois Salade de concombres 10,12 | Asperges Jambon cuit P.d.t. Vapeur Sauce Hollandaise 3,7 |
| | Dessert | Riz au lait au chocolat 7 | Corbeille de fruits | | Yaourt 7 | Corbeille de fruits |
| Collation | | Cracotte 1a, poulet curry 3,10,12 | Brioche 1a,3,7 | | Gâteaux 1a,3,7 | Petits pains au fromage blanc aux herbes 1a,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.



Menu du 6 mai au 10 mai 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 | | Buffet de salade 1a,3,10,12 | | | Mélange de salade 1a,3,10,12 |
| | Plat principal | Tortellini quattro formaggi 1a,3,7 Sauce blanche 7 Epinards Salade verte 10,12 | Kirmes BBQ 3,10,12 | Bounenschlupp 9 Cracottes de maïs | Jour Férié | Poisson pané 4 Sauce remoulade 3,10,12 Brocolis Riz |
| | Dessert | Ananas au sirop | Corbeille de fruits | Yaourt à composer 1a,7,8,12 | | Corbeille de fruits |
| Collation | | Dip de légumes crisinis 1a,3,10 | Kirmes goûter 1a,3,7 | Galettes de riz, Confiture | | Pain au lait 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.

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | <p>Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.</p> | | <p>Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.</p> | | <p>Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.</p> |
|--|--|--|--|--|--|