



Menu du 6 mai au 10 mai 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Pain céréale 1 abce , Lait 7, Beurre 7 et fromage	Brioche 1 a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1 acd Lait 7	Petits pains 1 a , Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1 acd Lait 7 et Yaourt 7
Midi	Entrée		Buffet de salade 1 a,3,10,12			Mélange de salade 1 a,3,10,12
	Plat principal	Tortellini quattro formaggi 1 a,3,7 Sauce blanche 7 Epinards Salade verte 1 0,12	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 1 a,7,8,12		Corbeille de fruits
Collation		Dip de légumes crisinis 1 a,3,10	Kirmes goûter 1 a,3,7	Galettes de riz, Confiture		Pain au lait 1 a,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.



Menu du 13 mai au 17 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	Mango Salsa 10,12		Crème champignons 7,9		Salade de mesclun
	Plat principal	Emincé de Boeuf 9 Carottes P.d.t. Rissolées	Chilli sin carne Riz Salade Eisberg	Galettes de pommes de terre Crudités Compote de Pommes	Poisson meunière 1a,4 au citron Epinards Purée de patates douces 7 Salade de concombre 10,12	Poulet au curry aux légumes et lait de coco Pâtes 1a,3
	Dessert	Corbeille de fruits	Yaourt aux fraises 7	Corbeille de fruits	Milkshake 3,7	Corbeille de fruits
Collation		Galette de riz, Thon 3,4,10,12	Gâteau à la banane 1a,3	Brioche 1a,3,7 confiture	Petit pain au Brie 1a,7	Barre Muesli
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.