



Menu du 13 mai au 17 mai 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Pain céréale 1a bc e, Lait 7, Beurre 7 et fromage	Brioche 1a,3,7 confiture, beurre 7 et lait 7	Céréales et muesli 1a cd Lait 7	Petits pains 1a, Schoki 7 Beurre 7 et fromage 7	Céréales et muesli 1a cd 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.



Menu du 20 mai au 24 mai 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		<p align="center">Jour férié</p>	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			Sushi 4,6,11	Salade de pois chiche 3,10,12	
	Plat principal		<p align="center">Wunschmenu C1</p> Spaghetti à la sauce tomate 1a,3 fromage râpé 7 Salade verte	<p align="center">Wunschmenu C3</p> Hotdog 1a,3,7 (Poulet) Oignons frits 1a Moutarde 10	<p align="center">Wunschmenu C4</p> Croquettes de morue 3,4 Poivrons sautés Sauce blanche à l'ail	<p align="center">Wunschmenu C2</p> Hamburger (boeuf) 1a,7,11 Pommes frites ketchup, Mayo 3,10
	Dessert		Muffin chocolat 1a,3,7	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Glace
Collation			Pain 1a, fromage 7	Smoothie et petits beurre 1a	Pain au lait 1a,3,7	Ananas, Galettes de riz

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

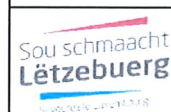
13. Lupins/Lupine

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.