








Menu du 3 au 7 février 2025



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	
<u>Matin</u>	Cornflakes et Lait 7	Tartines, Beurre et confiture, Lait de Cacao 1a,7	Cracottes, fromage frais 1a,7	Müsli et Lait 7,8	Cramique, beurre et confiture 1a,3, 7	
Midi	<u>Soupe</u>	***	***	Crème de Romanesco 7	***	
	<u>Entrée</u>	***	Salade Mâche 1a,3, 10,12	***	*** 7	
	<u>Plat principal</u>	Gratin de pâtes  1a,3,7 Salade verte, Vinaigrette 10,12	Ragoût de poisson  4,7 Ebly 1a Fenouil sauté	Poêlée de légumes  6 Emincé de Soja Salade verte, Vinaigrette 10,12	Tajine à l'agneau  1a Cous Cous Mélange de légumes du Maghreb	Spaghetti  1a Sauce bolognaise 9 Parmesan 7 Salade verte, vinaigrette 10,12
	<u>Dessert</u>	Yaourt et ses amis 7,8a	Fruit frais	Tiramisu 1a,3,7	Fruit frais	Fruit frais 1a,3, 7
<u>Collation</u>	Petit Pain, beurre, fromage frais 1,7	Panna Cotta avec Coulis rouge 7	Tartines, Beurre et confiture, Lait de Cacao 1a, 7	Cornflakes et Lait	Huit 1a, 3, 7	

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 10 au 14 février 2025



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u> 	
<u>Matin</u>	Müsli et Lait 7	Tartines, Beurre et fromage, Lait de Cacao 1a,7	Cracottes, beurre et confiture 1a,7	Cramique, beurre et confiture 1a,3,7	Corn Flakes, Lait, Jus de Oranges 7	
Midi	<u>Soupe</u>	Velouté Choisy 7	***	***	Soupe aux lentilles ***	
	<u>Entrée</u>	***	***	Crudiitées 9	***	
	<u>Plat principal</u>	ShakShuka  oeufs pochés 3 Baguette 1a Salade verte, Vinaigrette 10,12	Dos de cabillaud  3 Cous Cous 7 Légumes Salade verte, Vinaigrette 10,12	Bouchée à la reine  Riz Petit Pois Salade verte, Vinaigrette 10,12	Fusilli  Sauce Napolitaine Fromage rapé Salade verte, Vinaigrette 10,12	Hamburger  1a Pommes Wedges Salade verte, Vinaigrette 10,12
	<u>Dessert</u>	Fruit frais	Fruit frais	Pudding à la Vanille 7	Fruit frais	Fromage blanc sucrée 7
<u>Collation</u>	Blé soufflé, Lait 1a,7	Petit Pain, Pâte à Tartiner au Spéculoos 1a,7	Tartines, Beurre et Salami de Dinde, Lait de Cacao 1a,7	Milkshake Banane 7	Muesli aux noisettes, Lait 1a-d,7,8a,b,d	

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 17 au 21 février 2025



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	
Matin	Müsli et Lait 7	Tartines, Beurre et fromage, Lait de Cacao 1a,7	Cracottes, beurre et confiture 1a,7	Cramique, beurre et confiture 1a,3,7	Corn Flakes, Lait, Jus de Oranges 7	
Midi	Soupe	***	Potage Crécy 7	***	***	
	Entrée	***	***	***	Salade de celeri 3,7,9,10	***
	Plat principal	Filet de poulet  Poivron grillé Boulgour 1a Salade verte, Vinaigrette 10,12	Mignon de Porc  Sauce Champignon 7 P.d.t. Wedges Jardinière de légumes	 Nouilles asiatiques sautées aux légumes Salade Betterave rouge 10,12	Wäinzoossiss  10 Purée de pommes de terre 7 Carottes Salade verte, Vinaigrette 10,12	Cuisse de Canard  9 Farfalle 1a Duo de carottes Salade verte, vinaigrette 10,12
	Dessert	Fruit frais	Fruit frais	Moelleux au Chocolat 1a,3,7	Fruit frais	Glace
Collation	Pain complet, beurre, confiture 1,7	Madeleines 1a,3,7	Cornflakes et Lait	Verwurelter 1a,3,7	Berliner 1a,3,7	

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 24 au 28 février 2025



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	
<u>Matin</u>	Tartines, Beurre et fromage, Lait de Cacao 1a,7	Müsli et lait 1a,7	Cracottes, beurre et confiture 1a,7	Cramique, beurre et confiture 1a,3,7	Corn Flakes, Lait, Jus de Oranges 7	
Midi	<u>Soupe</u>	***	***	Potage de légumes 9	***	
	<u>Entrée</u>	***	Salade de chou rouge 10,12	***	***	
	<u>Plat principal</u>	Kniddelen  1a, 3, 7 Compote de pommes Sauce à la crème 7 Salade verte, Vinaigrette 10,12	Flanc de Dinde  Sauce curry Riz sauvage Romanesco	Oeuf florentine  3 P.d.t. Vapeur Épinard à la crème	Dorade sébaste  4 Spirelli 1a Broccoli Salade verte, Vinaigrette 10,12	Rôti Orloff  7 Pommes de terre écrasées au four Petit pois
	<u>Dessert</u>	Salade de fruits exotiques	Fruit frais	Fruit frais	Yaourt au miel 7	Fruit frais
<u>Collation</u>	Tartines, Beurre et fromage, Lait de Cacao 1a,7	Smoothie	Baguette, beurre, fromage 1a,7	Cornflakes et Lait	Pain, fromage frais aux herbes 1a,7	

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.
--	---	---	---	---	---