



Menu du 24 au 28 mars 2025



| | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|------------------|-----------------------|---|--|--|--|--|
| 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 d' Oranges 7 |
| Midi | Soupe | *** | Velouté d'asperges 7 | *** | Soupe de légumes | *** |
| | Entrée | *** | *** | Salade de tomates 10,12 | *** | *** |
| | Plat principal | Bouchée aux poisson 1a,2,4,7 Légumes Riz Salade verte, Vinaigrette 10,12 | Wraps farcie 1a,6,7 Filet de Dinde Salade, tomates, concombres | Oeufs à la béchamel 1a,3,7 P.d.t natur Haricots verts | Galette de P.d.t et courgettes 3 Compote de pommes | Emincé de veau 1a Cous Cous Variation de chou Salade verte, Vinaigrette 10,12 |
| | Dessert | Mousse aux fraises | Fruit frais | Brownie 1a,3,7 | Fruit frais | Pudding à la vanille et biscuits au beurre 1a,7 |
| Collation | | Pain au chocolat 1a,3,7 | Melon au Jambon cru porc | Gâteau au Jambon et aux Olives 1a,3,7 | Galette de riz, confiture | Dip de légumes 7,9,10 |

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 31 mars au 4 avril 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> | *** | Bouillon de légumes 9 | *** | *** | |
| | <u>Entrée</u> | Salade aux œufs 3,10 | *** | Salade de carottes 10,12 | Salade de concombres 10 | *** |
| | <u>Plat principal</u> | Spaghetti 1a Sauce bolognaise végét. Salade verte, vinaigrette 10,12 | 1a,3,7 Maultaschen aux poireaux | Oeuf au Plat 3 Pâtes 1a Broccoli | Saumon 4 Riz Jardinière de légumes 10,12 | Cheeseburger 1a,7,10 Frites et ses garnitures |
| | <u>Dessert</u> | Fruit frais | Fruit frais | Soufflé aux abricots 1a,3,7 | Fruit frais | Glace 7 |
| <u>Collation</u> | Raibi Grenadine et Petit beurre 1a,7 | Galettes de riz, Pâte à Tartiner Noisette 7,8b | Smoothie fraise et banane | Tartines, beurre, Salami de Dinde 1a,7 | Gâteau au saumon fumé 1a,3,4,7 | |

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/Pekannuss
- 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.