

Menu du 7 au 11 novembre 2022

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Brioche(1a,3,7) Fromages(7) confitures et fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Galettes de riz, confitures et fruits	Yaourt(7) Granola(1a.1d,8d,11)Fruits	Cracottes(1a)Fromages et fruits
Midi	Entrée	Salade de carottes(10,12)	Minestrone(1a,9)	Salade composée(10,12)	Potage cultivateur	Sticks de légumes(9)
	Plat principal	Tortellini aux 4 fromages(1a,7) Sauce Aurora(7) brocoli	Cannelloni(1a,7,9) Sauce Bolognese Légumes vapeur	Piccata de veau(1a,3,) navets Polenta(7)	Sandre(4) sauce remoulade(7) pomme château petit pois	Porc sauce curry Courgettes riz
	Dessert	Fruits	Yaourt(7)	Tiramisu(1a,3,7)	Fruits	Fruits
Collation		Galettes de riz, confitures et fruits	Cracottes(1a), Fromages(7), Fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Brioche(1a,3,7)Beurre(7)et confitures	Grissini(1a), cube de gouda(7) et raisins

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 14 au 18 novembre 2022

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Brioche(1a,3,7) Fromages(7) confitures et fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Galettes de riz, confitures et fruits	Yaourt(7) Granola(1a.1d,8d,11)Fruits	Cracottes(1a)Fromages et fruits
Midi	Entrée	Salade de céleri(9,10,12)	Salade de maïs(10,12)		Velouté de champignons	Crème de courgette(7)
	Plat principal	Poulet stroganoff(7) haricots plat Tagliatelle	Cabillaud gratiné au four(1a,3,4) julienne de légumes(9)	Sauté de porc choux rouge riz	Rôti de boeuf sauce aux herbes carottes et petit pois pommes grenailles	Penne aux cheddar(1a,7) poivrons jaune et poireaux
	Dessert	Fruits	Fruits	Yaourt(7)	Fruits	Gâteau à la rhubarbe(1a,3,7)
Collation		Galettes de riz, confitures et fruits	Cracottes(1a), Fromages(7), Fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Brioche(1a,3,7)Beurre(7)et confitures	Grissini(1a), cube de gouda(7) et raisins

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/Macadianuss

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 luxembourgeoise. 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 21 au 25 novembre 2022

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Brioche(1a,3,7) Fromages(7) confitures et fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Galettes de riz, confitures et fruits	Yaourt(7) Granola(1a.1d,8d,11)Fruits	Cracottes(1a)Fromages et fruits
Midi	Entrée	Salade de carottes(10,12)	Boullion Abc(1a)	Crème de maïs	Salade de choux rouge(10,12)	Salade de concombre et feta(10,12)
	Plat principal	Paleron de boeuf légumes confits riz	Epaule de porc confite choux pointu cous-cous(1a)	Nuggets de poulet(1a,3,7) légumes au four patate douce	Tagliatelle forestière(1a,3,7) épinards	Filet de loup de mer(4) tomates cerise pomme de terre écrasées
	Dessert	Fromage blanc et fruits	Salade de fruits	Fruits	Fruits	éclair vanille(1a,3,7)
Collation		Galettes de riz, confitures et fruits	Cracottes(1a), Fromages(7), Fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Brioche(1a,3,7)Beurre(7)et confitures	Grissini(1a), cube de gouda(7) et raisins

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 28 novembre au 2 décembre 2022



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Brioche(1a,3,7) Fromages(7) confitures et fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Galettes de riz, confitures et fruits	Yaourt(7) Granola(1a.1d,8d,11)Fruits	Cracottes(1a)Fromages et fruits
Midi	Entrée	Potage Mille Fanti(1a,3)	salade de verte(10,12)	salade de tomates(10,12)	salade de poireaux(10,12)	Potage Parmentier
	Plat principal	Saucisse de veau choux de bruxelles polenta	Samoussa Végétarien céleri riz basmati	Mijoté de boeuf aux légumes pomme de terre écrasées au four	Dorade du nord haricots millet	Pilons de poulet caramélisés broccoli et maïs Udon
	Dessert	Fruits	Yaourt(7)	Salade de fruits	Ananas à la cannelle	Muffins à la framboise(1a,3,7)
Collation		Galettes de riz, confitures et fruits	Cracottes(1a), Fromages(7), Fruits	Blé souffles, lait et fruits(1a,7)	Brioche(1a,3,7)Beurre(7)et confitures	Grissini(1a), cube de gouda(7) et raisins

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