



Menu de la semaine du 30 au 4 Octobre

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin		Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11	Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11	Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11	Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11	Petit déjeuner varié 1a,3,7,8,11
Midi	Entrée	Salade & Crudité 10,12	Salade & Crudité 10,12 Crème Tomate / mozzarella 7	Salade & Crudité 10,12	Salade & Crudité 10,12 Soupe de légumes 9	Salade & Crudité 10,12
	Plat Principal	Gnocchis 1a Sauce pesto 7 Haricots verts	Médaille de merlu 4 Sauce citron Poêlée de légumes Blé 1a	Boulettes à la liégeoise (Bœuf) 10 Carotte Purée de pdt	Blanc de poulet Sauce Tex Mex 6,9 Brocolis Pâtes 1a	Sauté de veau Sauce moutarde à l'ancienne 10 Brunoise de légumes 9 Riz
	Végétarien	***	Omelette 3	Boulettes de légumes 1a,3	Seitan 1a	Sauté de soja 6
	Dessert	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison Rocher coco 3	Corbeille de fruits de saison
Collation		Tarte aux pommes 1a,3,7	Tartines 1a Philadelphia fines herbes 7 Confiture	Yaourt poire et banana 7	Petit pain 1a Beurre 7 Confiture	Céréales et lait 1a,7,8

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.