Menu du 01. au 05. Avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin			Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Musli 1a/1b/1c,7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Rice Pops 1b/1e/7/11
Midi	**Entrée**		Soupe de courgettes 7	Consommé "Célestine" 1a/3/7/9	Salade "Caprese" 7/10/12	Soupe à l'ail des ours 1a/7
	Plat principal	**Lundi de Pâques**	Morceaux de pizza (Jambon-Champignons) 1a/7 Salade 10/12	Boulettes végétariennes 1a/3 Sauce blanche 7 Bulgur 1a Brocoli Salade 10/12	Spaghettis aux scampis 1a/2 Salade 10/12	Emincé de poulets avec asperges vertes Riz Salade 10/12
	Dessert		Fruits	Salade de fruits	Fruits	Tiramisu 1a/3/7
Collation			Compote	Petits pains 1a/1b	Fromage blanc aux fruits rouges 7	Cracottes 1a

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", "Fairtrade zone" que ceux de "Natur genéissen" .
Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.