

Menu du 22. au 26. Avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Cracottes 1a/1b/7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Cornflakes 1a/1b/1c/7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Rice Pops 1b/1e/7/11
Midi	Entrée	Soupe aux poireaux 7	Soupe de légumes 7	Soupe de courgettes 7	Soupe aux asperges 7	Salade de carottes 12
	Plat principal	Gnocchis 1a Basilique- et Tomates- Pesto 7 Salade Verte 10,12	Rôti à la broche Pommes de Terre Romarin Céleri-rave 9 Salade 10,12	Crêpes fourrées légumes-haché de boeuf 1a Sauce ciboulette 7 Ebly 1a Salade 10,12	Moussaka Végétarienne 6,7,9 Variation de salade 10,12	Fishstick 1a,3,4 Pommes de Terre Remoulade 3,12 Epinards
	Dessert	Fruits	Fruits	Gâteau à la fraise 1a,3	Fruits	Salade de fruits
Collation		Baguettes 1a/1b/1c/7	Compote	Petits pains 1a/1b	Fromage blanc-Crispy 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.

