

Menu du 06. au 10. Mai 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Cracottes 1a	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Muesli 1a,b,c,7		Rice Pops 1b,1e/7/11
Midi	Entrée		Soupe aux tomates 9,7			
	Plat principal	Pâtes 1a avec sauce blanche et jambon 7 Fromage 7 Salade 10,12	"Kniddelen" 1a,3,7 Lard (Poulet) Compote Variation de salade 10,12	Cabillaud 4 Pommes de terre rôti Chou-fleur et brocoli Salade 10,12	Férié	Dal de lentilles rouges (Indien) Basmati Riz Salade 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Tarte aux pommes 1a,3,7		Salade de fruits
Collation		Baguette 1a,b,c	Sticks de légumes et Dip aux herbes 7	Krispy Yaourt 1a,b,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 genéiszen".

Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

