

Menu du 27 au 31 mai 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Cracottes 1a/1b/7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Müsli 1a/1b/1c/7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Rice Pops 1b/1e/7/11
Midi	Entrée		Soupe de courgettes 7		Focaccia-Dips 1a/7	
	Plat principal	Pâtes 1a Boulettes de légumes Sauce Tomates Fromage 7 Salade verte 10/12	Hachis Parmentier 7 Mix de légumes Salade verte 10/12	Quiches 1a au Poulet et Champignons Variation de salade 10/12	Ragout de poissons 4,7 Riz Poivrons-Courgettes Grillés Salade Verte 10/12	Pizza "Maison" Salade verte 10/12
	Dessert	Fruits	Fruits	Plateaux de fruits	Fruits	Biscuits à la Fraise 1a/7
Collation		Baguettes 1a/7	Compotes	Crêpes avec confiture 1a/7	Fromage blanc au fruits	Cracottes 1a/b

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.

