

Menu du 8 au 12 juillet 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Cracottes 1a	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Müsli 1a/1b/1c	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Rice Pops 1b/1e/7/11
Midi	Entrée		Soupe aux légumes 7		Wrap de légumes 1a/7	
	Plat principal	"Kniddelen" 1a/3 Lardons Compote de pommes Salade verte 10/12	Salade de pommes de terre 10/12 Saucisses viennoise Salade 10/12	Filet de Sandre 4 Riz Mix de légumes Salade verte 10/12	Lasagne Maison 1a/7/9 Variation de salade 10/12	Quiche aux légumes 1a/3/7 Variation de salade 10/12
	Dessert	Fruits	Fruits	Tiramisu 1a/3/7	Fruits	Salade de fruits
Collation		Baguette 1a	Sticks de légumes- Sauce cocktail	Muffins de légumes- Dips 1e/7	Compote	Cracottes 1a/1b

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 genießen" .

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

