

Menu du 9 au 13 septembre 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Cracottes 1a	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 au choufleur 7	
	Plat principal	Tagliatelle 1a Sauce blanche au Scampis 2,7 Salade 10/12	"Flower Power" - Barbecue 1a,7,10,12	Omlette au fromage 3,7 Pdt et épinards Salade verte 10/12	Poulet Tandoori 7 Ebly 1a et Brocoli Salade verte 10/12	Gratin de Gnocchi et légumes 1a,7 Salade 10/12
	Dessert	Fruits	Fruits	Pudding au vanille 7	Fruits	Plateau de fruits
Collation		Compote	Yaourt au fruit 7	Baguette 1a,7	Dip de légumes 7	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.

