

Menu du 04. au 08. Novembre 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 aux potirons		Tarte flambée 1a,7	
	Plat principal	Omelette aux herbes 3 Sauce champignons et oignons Couscous 1a et légumes Salade 10/12	Lasagne végétarien 1e au Quinoa Salade 10/12	Steak de Poulet Sauce à l'estragon Ebly 1a Légumes mixtes Salade 10/12	Soupe de pois cassés et Saucisses (Porc) Végé.: Galette de pommes de terre	Tagliatelle 1e au ragoût de saumon 4 Tomates cerises et Feuilles d'épinards 7 Salade 10/12
	Dessert	Fruits	Fruits	Plateau de fruits	Fruits	Rouleau du biscuit 1e
Collation		Baguettes 1a-e Fromage 7 et confiture	Sticks de légumes et Dip au concombre	Compote	Pain aux bananes 1a	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.

