

# Menu du 28 octobre au 1 novembre 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>		Cracottes 1a	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	Müsli 1a/1b/1c/7	Tartines 1a/1b/1c/1d/6/7	
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>		Soupe aux Potirons 7		Soupe aux Brocolis	
	<b>Plat principal</b>	Fricassée Poulet 7 Riz Petits pois Salade 10/12	Boulettes Quinoa 3/7 Couscous 1a Poivrons grillés Salade 10/12	Ragout de boeuf Pommes de terre Légumes Racines 9 Salade 10/12	Kniddelen Lard/Compote 1a/3/7 Salade 10/12	<b>Fériké Toussaint</b>
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Gâteau aux pommes 1a/3/7	Fruits	
<b>Collation</b>	Petits Pains/Fromage 7	Yogurt Crispy 7	Grissini avec Dip 7	Cracottes 1/7		

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.

