

# Menu du 20 au 24 janvier 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Matin</b>		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
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>		Soupe au céleri 7		Soupe aux légumes 7	
	<b>Plat principal</b>	Spaghetti Sauce Bolognaise végétarienne (Lentilles-Légumes) Fromage 7	Ragout de poissons 4 Ebly Légumes Salade 10/12	Rôti Orloff Sauce champignon Chou Salade 10/12	Pizza Baguettes 1a/1e/7 Choux-fleur 7 Tandoori Salade 10/12	Emincé de poulet Riz Carottes Salade 10/12
	<b>Dessert</b>	Fruits	Fruits	Semoule 3/7	Fruits	Salade de fruits
<b>Collation</b>		Petits Pains 1a/1b/1c/7	Salade d'oranges- Yugurt 3	Compote Gallettes de riz	Fromage blanc-Crispy 7	Cracottes 1a/1b/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/Macadianuss
- 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 genëssen".  
 Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.

