

Menu du 10 au 14 mars 2025

		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 "Zucchini"		Soupe aux poivrons	
	Plat principal	Pizza PDT 3/7- Margarita 9 Salade	Emincés de poulet 7 Sauce salée-sucrée Légumes Champignons- Poireaux Salade 10/12	Menu préféré C1 Lasagne Bolognaise 1a/9 Salade 10/12	Quiches au thon 1a/1e/3/4/7 Variation de salade 10/12	Plie Panée 1a/4 Blé 1a Peperonat de Poivrons- Zucchini
	Dessert	Fruits	Fruits	Gâteau au chocolat Crumble 1a/3/7	Fruits	Plateau de fruits
Collation		Fromage blanc- Pommes-Raisins secs 1a/3/7	Sticks de légumes avec Dips	Compote-Galettes de riz	Crêpes Bananes Fromage blanc 1a/3/7	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/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 genëissen".

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

