

# Menu du 15 au 19 AVRIL 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales à composer (3.7)	Tartines et fromage (1a,7)	Galettes de riz et cracottes (1a, 7)
Midi	Entrée	****	Salade gouda et croutons (1a.7)	****	Mini loempia aux légumes (6)	****
	Plat principal	Planchette de merlu panées (1a.3.4) Pommes pont neuf Sauce remoulde (3.10.12) Salade mixte (10.12) Salade de céleri	Spaghetti bio (1a.3) Carbonara (3.7) Salade carottes et radis noir (10.12)	Escalope de quorn (1a.3) Sauce estragon (7) Mélange gourmand Salade mixte (10.12) Pickles de champignons	Dés de porc bio Caramélisés et sésame (11) Riz basmati Chou chinois étuvé Salade mixte (10.12) Salade haricots verts	Pilons de poulet rôtie Pommes rissolées Compote de pommes Salade mixte (10.12) Salade de poivrons
	Dessert	Milkshake vanille (3.7)	****	Salade fruits	****	Mousse de mascarpone spéculoos
Végétarien		Gyoza	Spaghetti crème de parmesan	Idem	No chicken	Curry de légumes
Collation		Fruits	Streich et grisini (1a)	Fruits	Fromage blanc (7)	Fruits et Muffins (1a, 3, 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" que ceux de "Fairtrade zone".  
Nous travaillons autant des produits BIO luxembourgeois que ceux de la Grande Région.



Viande de boeuf, pommes de terre, oeufs et produits laitiers sont toujours de provenance luxembourgeois. Autres produits selon menu et offre.



Ananas, bananes et galettes de riz sont toujours issus du commerce équitable dans nos maisons. Autres produits selon menu et offre.



Produits BIO de producteurs locaux ou de la Grande Région (p.ex. fruits, légumes, pâtes...). Autres produits selon menu et offre.