

Menu du 04 au 08 NOVEMBRE 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales au lait (1d, 7)	Tartines et fromage (1a,7)	Galettes de riz et cracottes (1a, 7)
Midi	Entrée	****	Potage aux poireaux	Salade Monégasque (3.4.10)	****	Crème de maïs (7)
	Plat principal	Blanquette de veau bio à l'ancienne (1a.3) Riz pilaf Salade mixte (10.12) Salade comcombre (3.10.12)	Dos de poisson blanc (4) Au citron Mélange quinoa boulgour (1a) Carottes au beurre (7) Salade mixte (10.12) Salade de coleslaw	Pain de viande (1a.3) Jus de veau Pommes au four Chou romanesco Salade mixte (10.12) Salade betteraves rouges	Tagliatelles (1a.3) Quorn et petits légumes Salade mixte (10.12) Salade de coeur de palmiers	Escalope de porc bio panée(1a.3) Pommes purée (7) Petits pois Salade mixte (10.12) Salade de carottes
	Dessert	Yaourt aux fruits (7)	****	****	Roulé confiture (1a.3.7)	****
Végétarien		Blanquette de quorn (7)	Quinoa boulgour et seitan	Omelette (3)	Idem	Escalope de tofu
Collation		Fruits	Fruits	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 luxembourgeoise. 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.