

Menu du 03 au 07 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales à composer (1a.7)	Tartines et fromage (1a,7)	Cracotte bio (1a) confiture et beurre (7)
Midi	Entrée	****	Consommé vermicelles (1a)	****	Potage tomate	****
	Plat principal	Carré de porc Bio Sauce champignons du Knapphaff (7) Pommes persillées Bio Salade mixte (10.12) Salade de tomates	Escalope de poulet panée (1a.3) Boullgour aux petits légumes Salade mixte (10.12) Salade de maïs	Tortellini (1a.3) Epinards et ricotta (7) Sauce curcuma (7) Salade mixte (10.12) Salade Haricots verts	Dos de poisson blanc (4) Pommes persillées Poireaux en effilochés Salade mixte (10.12) Salade poivrons	Steak haché de boeuf bio Riz bio Sauce provencale Salade mixte (10.12) Salade de maïs
	Dessert	Yaourt aux fruits (7)	****	Tiramisu Speculoos (1a.3.7)	****	Milkshake banane (7)
	Végétarien	Bouchée aux champignons	Escalope de quorn	Idem	Falafel	Steak de soja
Collation		Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

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" 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.
---	---	--	---	---	---

Menu du 10 au 14 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales à composer (1a.7)	Tartines et fromage (1a,7)	Cracotte confiture et beurre (1a.7)
Midi	Entrée	Salade Grecque (7)	****	Potage légumes	****	Foccacia ail et origan (1a)
	Plat principal	Carbonnade à la flamande bio Pommes purée (7) Carottes Vichy Salade mixte (10.12) Salade coleslaw	Gnocchi (1a.3) Sauce brune et oignons Salade mixte (10.12) Carottes râpées et radis noir	Burger de saumon (1a.3.4) Sauce cocktail (10.12) Riz pilaf bio Salade mixte (10.12) Salade russe	Roastbeef bio Au jus Chou romanesco Pommes roesti Salade mixte (10.12) Salade concombre	Gyros de poulet Pain pitta (1a) Sauce fromage blanc (7) Salade mixte (10.12) Crudités
	Dessert	****	Glace (3.7)	****	Tarte Dinantaise (1a.3.7)	****
Végétarien		Purée légumes	Idem	Burger de quorn	Halloumi	Omelette
Collation		Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

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.
---	---	---	---	---	---

Menu du 17 au 21 MARS 2025

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin		Müsli (1a, 7, 8)	Petits pains et confiture (1a.7)	Céréales à composer (1a.7)	Tartines et fromage (1a,7)	Galettes de riz et cracottes (1a, 7)
Midi	Entrée	****	Oeufs à la russe (3.10.12)	****	Potage julienne (9)	****
	Plat principal	Spaghetti bio (1a.3) Carbonnara (7) Parmesan (7) Salade mixte (10.12) Salade de poivrons	Bouchée à la reine (1a.7) Riz bio Carottes salade mixte (10.12) Salade chou rouge	Boulettes jeunes bovins bio (1a.3) A la liégeoise (10.12) Pommes roesti Chou fleur Salade mixte (10.12) Salade de coeur palmiers	Pizza (1a) Au Thon (3.4) Salade mixte (10.12) Concombre	Emincé végétal (6) Hongroise Semoule de blé (1a) Salade mixte (10.12) Salade de pâtes (1a.10.12)
	Dessert	Milkshake chocolat (3.7)	****	Muffins (1a.3.7)	****	Yaourt aux fruits (7)
	Végétarien	Spaghetti panna (1a.3.7)	Bouchée aux champignons	Seitan	Pizza légumes	Idem
Collation		Fruits	Fruits et cookies betteraves (1a.3.7)	Fruits	fruits et fromage blanc (7)	Fruits

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.
---	---	---	---	---	---

Menu du 24 au 28 MARS 2025

		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	Crème de champignons Knapphaff (1a.7)	****		Cake au chèvre et olives (1a.3.7)	****
	Plat principal	Lasagne bolognaise maison Bio (1a.3.7) Salade mixte (10.12) Salade chou	Omelette Emmenthal (7) Pommes farmer Salade mixte (10.12) Salade de carottes râpées	Kanner Menu	Saumon A l' aneth (7) Risotto aux asperges vertes (7) Salade mixte (10.12) Salade de betteraves rouges	Sauté de canard A l'orange Pommes croquettes salade mixte (10.12) Salade de maïs
	Dessert	****	Tarte au sucre (1a.3.7)		****	Freaky Friday (1a.3.7)
	Végétarien	Lasagne de quorn	Idem	Idem	Falafel	Saucisse végétal
Collation		Fruits	fruits	Fruits	Fruits	fruits

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.