



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Matin</b>	Cornflakes(1c)	Tartines(1a.1b.1e.11.13)et fromage(7) en tranches	Tartines(1a.1b.1e.11.13)beurre(7) et confitures	Tartines(1a.1b.1e.11.13)et fromage(7) en tranches	Petits pains(1a.1b.1e.11.13)beurre(7) et confitures
<b>Midi</b>	Feuilleté champignons(1a.3.7) *** Bavette de bœuf aux échalotes (1a) Duo de carottes Pommes de terre sautées Salade verte(10.12) Salade de chou blanc et mortadelle(7.10.12) *** Fruits	*** Brick de saumon aux petits légumes(1.4.) Gratin Dauphinois(7) Salade frisée aux croustons(1a.10.12) Salade de betteraves rouges(10.12) *** Fruits	Soupe à l'oignon(7) *** Lasagnes bolognaise(1a.7) Salade verte(10.12) Salade de tomates(10.12) *** Pudding Chocolat(7)	Rôti de porc sauce moutarde(1a.7.10) Petits pois Pâtes(1d.3) Salade verte(10.12) Salade d'avocat aux fruits(10.12) *** Yaourt(7)	Crème de chou-fleur(7) *** Gratin de jambon et chicons(1a.7) Salade de mâche au céleri(9.10.12) Salade de haricots blancs(10.12) *** Mandarines
<b>16 h</b>	Grissini(1a.11) et dip au fromage(7)	Dip de légumes(7)	Fromage blanc(7) au muesli(8a.1a.1d.1c.8c.8d)et pêches	Cracottes(1a.1b.7)	Tartines(1a.1b.1e.11.13) et gouda(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.

