



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Matin	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
Midi	Pizza baguette végétarienne(1a) *** Curry de dinde(1a.7) aux Courgettes et carottes Riz Basmati Salade verte(10.12) Salade de légumes croquants(10.12) *** Fruits	*** Cannellonis gratinés(1a.7) farcis au chou romanesco,carottes et poireaux *** Salade mixte(10.12) Pousses d'épinards au tofu(6.10.12) *** Salade de fruits	Soupe de légumes(7) *** Steack de bœuf Sauce liégeoise(1a) Petits pois Semoule de couscous(1a) Salade verte(10.12) Carottes rapées(10.12) *** Fromage blanc aux poires(7)	*** Omelette au jambon et fromage(3.7) Trio de légumes Pommes de terre Wedges *** Salade de mâche(10.12) Salade de lentilles(10.12) *** Feuilletée Pommes prunes(1a.3.7)	Soupe de pois cassés *** Goulash de poisson aux concombres(1a.4.7) Purée de pommes de terre(7) *** Salade d'endives aux oranges et aux noix(8c.10.12) Salade de tomates(10.12) *** Fruits
16 h	Tartines(1a.1b.1e.11.13) et Kiri(7)	Yaourt(7)	Brochettes de fromage et fruits	Raisins et emmenthal(7)	Petits pains garnis(1a.1b.1e.7.11.13)

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

