

	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>	Potage aux carottes(7) *** Tagine de dinde aux pruneaux et amandes(1a.7.12) Courgettes Semoule de couscous(1a) Salade mixte(10.12) Salade de poivrons(10.12) *** Fruits	Roestis de légumes sauce yaourt(1a.3.7.9) *** Pavé de bœuf sauce au fromage (1a.7) Trio de légumes spätzles (1a.3.7) salade de mâche(10.12) salade de tomates(10.12) *** Fromage blanc aux fraises(7)	Soupe de pois cassés *** Gratin d'oeufs durs Et chou fleur(1a.3.7) Pommes de terre Salade verte(10.12) Macédoine de légumes(3) *** Fruits	*** Mignons de porc aux pommes et au miel(1a.7) Carottes Pâtes(1e) Salade frisée aux croustons(1a.10.12) Salade de haricots blancs(10.12) *** Cake marbré(1a.3.7)	*** Saumon sauce aurore(1a.4.7) Fenouil Riz Salade verte(10.12) Salade de maïs(10.12) *** Salade de fruits
<b>16 h</b>	Tartines(1a.1b.1e.11.13) et confitures	Fruits et fromage(7)	Dip de légumes (7)	Muesli(1a.1d.1b.1c.8b.8a.8d) à composer	Club sandwich(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.
--	---	---	---	---	---

