

Menu de la Semaine du 21 au 25 janvier



	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	Crème de chou-fleur(7) *** Tortillas aux légumes méditerranéens(3.7) Pommes de terre nature Salade verte(10.12) Salade de chou blanc(10.12) *** Fruits	*** Filet de lotte armoricaine(1a.2.4.7) Duo de carottes Boullgour(1a) Salade de mâche et champignons(10.12) Salade de tomates au basilic(10.12) *** Yaourt à l'ananas(7)	Potage de légumes(7) *** Bouchée à la reine(1a.7.9) Brocolis Riz Salade mixte(10.12) Salade de légumes croquants aux pignons(10.12) *** Fruits	Toast aux champignons(1a.7) *** Cuisse de canard confite Poêlée de légumes Pommes de terre sautées Salade verte(10.12) Salade mexicaine(10.12) *** Fruits	*** Emincé de veau grand- mère(1a.7) Petits pois Pâtes(1e) Salade composée(10.12) Salade coleslaw(10.12) *** Pudding aux spéculoos(1a.3.7)
16 h	Yaourt (7)	Tartines(1a.1b.1e.11.13)	Brioche(1a.3.7)	Fruits et fromage(7)	Cracottes(1a.1b.7)

Légumes d'hiver



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