

# Menu du 3 au 7 décembre 2018

|                  |                       | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi  | Vendredi  |
|------------------|-----------------------|---|---|---|--|---|
| <b>Matin</b>     |                       | Céréales et muesli 1acd<br>Lait 7   | Pain céréale 1abc, Schoki 7<br>Beurre 7 et fromage 7                              | Pain céréale 1abce, Thé,<br>Beurre 7 et fromage 7 | Pain céréale 1a, Schoki 7<br>Beurre 7 et fromage 7   | Brioche 1a,3,7 confiture,<br>beurre 7 et lait 7                     |
| <b>Midi</b>      | <b>Entrée</b>         | Minestrone 1a,9   |   | Betterave rouge avec fromage<br>de chèvre 7       |  | Loempia 1a,6,9  |
|                  | <b>Plat principal</b> | Canellonis ricotta épinards<br>1a,3,7<br>Sauce tomate<br>Salade verte 10,12 | Oeuf sur le Plat 3<br>P.d.T. rôties<br>chou fleur<br>Scarole<br>Sauce à l'aile 12 | Fricassée de Veau 7,9<br>Riz<br>Petit pois        | Poisson panée 1a, 3, 4<br>P.d.T. vapeur<br>Épinard 7 | Goulash de boeuf 9<br>Pâtes 1a<br>Navets<br>Boule d'Or Laitue 10,12 |
|                  | <b>Dessert</b>        | Corbeille de fruits   | Pudding oranges et cannelle 7   | Corbeille de fruits                               | Salade d' agrumes                                    | Corbeille de fruits   |
| <b>Collation</b> |                       | Corn Flakes 1c,7  | Dip de légumes 9  | Crème de pommes au four 7                         | Cramique 1a,3, 7                                     | Yaourt aux fruits 7   |

Tous nos desserts sont accompagnés d'une corbeille de 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. |
|---|---|---|---|---|---|