

C3/S27

Semaine du 04 au 08 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU BIO code LU-BIO-04 	VENDREDI
04/07/2022	05/07/2022	06/07/2022	07/07/2022	08/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Maïs Vinaigrette		Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	
	Potage carotte			
Bœuf		Poisson et citron	Porc	Falafel, sauce tzatziki
Brocoli	Pizza du chef (<i>salami de dinde</i>)	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes/ poivrons Vinaigrette	Haricots verts	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Riz		Pommes de terre ciboulette	Pâtes	Wraps
	Smoothie de fruits (sans sucre ajouté) 	Fruits coupés au chocolat noir 		Yaourt au miel 


Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S28

Semaine du 11 au 15 juillet 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU KIDS
11/07/2022	12/07/2022	13/07/2022	14/07/2022	15/07/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette		Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	 KID APPROVED Nuggets Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette Frites Ketchup/mayo Glace
Poulet	Steak haché 100% boeuf	Omelette	Poisson	
Petits pois aux oignons	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Courgettes braisées	Wok de légumes	
Ecrasé de pommes de terre	Riz	Semoule	Nouilles chinoises	
	Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté) 	Panna cotta (peu sucré) 		

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"



Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S29

VACANCES D'ETE - MENU DES AVENTURIERS : Semaine du 18 au 22 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
18/07/2022	19/07/2022	20/07/2022	21/07/2022	22/07/2022
Salade de Carottes/ Salade de concombres/ Pastèque/ Olives vertes et noires Vinaigrette	Salade de maïs et poivrons/ melon charentais/ Dés de gouda Vinaigrette	Tomates cerises/ Mini boule de mozza/ Melon Galia/ Pesto vert Vinaigrette	Salade verte/ Salade de concombres/ Ananas frais/ cornichons Vinaigrette	Dips de légumes et fromage blanc
Brochette de boulettes de boeuf	Fajitas de poulet	Mix de saucisses grillées	Brochette de scampis grillés	Panini (Jambon-fromage et tomate mozza)
Salade de pommes de terre	Légumes et guacamole	Maïs grillé	Légumes marinés	
	Cheddar et crème épaisse	Baguettes aux céréales	Salade de pâtes	
			Crêpes sucrées 	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"



Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S30

VACANCES D'ETE - MENU DES AVENTURIERS: Semaine du 25 au 29 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
25/07/2022	26/07/2022	27/07/2022	28/07/2022	29/07/2022
Salade de carottes/ Salade de concombres/ Pastèque/ Olives vertes et noires Vinaigrette	Salade de betteraves / Melon Charentais/ Dés de feta Vinaigrette	Dips de légumes/ sauce au fromage blanc/ olives vertes et noires	Salade verte/ Salade de Concombre/ Pastèque Vinaigrette	Tomates cerises/ Mini mozza/ pesto vert et pesto rouge
Hot dog (<i>petits pains mous, saucisse, oignons frits et sauce</i>)	Falafel et sauce tzatziki	Saumon grillé	Cheesburger de boeuf et bacon	Grillade "anti-gaspi" de la cheffe
	Salade de boulgour	Courgettes poêlées	Légumes marinés	
		Riz	Wedges	
	Brownie 			Glace 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"




Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S31

VACANCES D'ETE: Semaine du 01 au 05 Août 2022				
LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO 04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
01/08/2022	02/08/2022	03/08/2022	04/08/2022	05/08/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette		Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Bœuf	Bouchée à la reine	Poisson	
Céleri aux herbes	Carottes	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Brocoli	Chili sin carne de Quorn et riz
Gnocchis sauce tomate	Pâtes	Frites	Purée de pommes de terre	
Salade de fruits de saison (sans sucre ajouté)			Mousse au chocolat	Milkshake fraise (sans sucre ajouté)
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S32

VACANCES D'ETE: Semaine du 08 au 12 Août 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
08/08/2022	09/08/2022	10/08/2022	11/08/2022	12/08/2022
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S33

VACANCES D'ETE: Semaine du 15 au 19 Août 2022

LUNDI - ASSOMPTION	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15/08/2022	16/08/2022	17/08/2022	18/08/2022	19/08/2022
Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"



Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S34

VACANCES D'ETE: Semaine du 22 au 26 Août 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
22/08/2022	23/08/2022	24/08/2022	25/08/2022	26/08/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Bouillon ABC	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette  
Bœuf	Poulet sauce pesto	Escalope de légumes	Cassolette de la mer	
Chou romanesco	Haricots verts	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Poelée de légumes de saison	
Pommes de terre	Pâtes	Wedges	Riz	
	Glace pilée et coulis de fruit 	Fromage blanc et coulis de myrtille (<i>sans sucre ajouté</i>) 	Duo de melon 	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"




Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S35

VACANCES D'ETE: Semaine du 29 Août au 02 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI - MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
29/08/2022	30/08/2022	31/08/2022	01/09/2022	02/09/2022
<p>Emincé de poulet aux épices</p> <p>Salade verte/ Salade du chef/ Carottes et sauce tzatziki</p> <p>Potetoes</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</p> <p>Soupe de tomate et Boursin</p> <p>Couscous de légumes et pois chiches</p> <p>Gâteau au chocolat</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette</p> <p>Porc</p> <p>Poivrons grillés</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Smoothie de fruits de saison (sans sucre ajouté)</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette</p> <p>Poisson grillé</p> <p>Chou fleur</p> <p>Riz</p> 	<p>Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette</p> <p>Bœuf</p> <p>Chou chinois</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt et coulis de fruits</p> 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information , contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S36

VACANCES D'ETE: Semaine du 05 au 09 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI - MENU KIDS	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
05/09/2022	06/09/2022	07/09/2022	08/09/2022	09/09/2022
<p>Melon jambon cuit et cru</p> <p>Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Carotte Vinaigrette</p>  <p>Knidellen mat speck</p> <p>Crêpe au Nutella</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Tomate Vinaigrette</p> <p>Poisson</p> <p>Carottes</p> <p>Riz</p> 	<p>Salade verte/ Salade du chef/ Concombre Vinaigrette</p> <p>Potage de courgette</p> <p>Spaghetti bolognaise 100% bœuf</p> <p>Salade de fruits de saison et menthe</p> 	<p>Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette</p> <p>Enchiladas</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p> 

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"



Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S37

RENTREE SCOLAIRE: Semaine du 12 au 19 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - RENTREE SCOLAIRE	VENDREDI - MENU BIO code LU-BIO-04 
12/09/2022	13/09/2022	14/09/2022	15/09/2022	16/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	 Pilon de poulet Tomates cerises rôties Riz Crêpes garnies Steak haché 100% bœuf Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette Wedges Compote de pomme
Curry de légumes et lentilles	Potage de chou fleur	Poisson	Pilon de poulet	
Nouilles	Porc	Julienne de légumes	Tomates cerises rôties	
Yaourt aux fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Haricots verts	Boulgour	Riz	
	Purée de pommes de terre		Crêpes garnies 	

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S38

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022	22/09/2022	23/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Porc	Potage de brocoli		Cordon bleu de volaille	Poisson en croûte d'herbes
Chou romanesco	Quiche du chef	Pâtes sauce tomate et fromage rapé	Petits pois et carottes	Haricots beurre
Schupfnudeln			Pommes de terre vapeur	Pâtes
Yaourt à boire au citron et à la noix de coco <i>(peu sucré)</i>				Tiramisu 


Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S39

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
26/09/2022	27/09/2022	28/09/2022	29/09/2022	30/09/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette 
Poulet		Bœuf	Poisson	
Chou rouge	Pâtes brocoli, tomate et mozzarella	Fondue de poireaux	Ratatouille	
Pommes de terre		Potatoes	Riz	
	Fromage blanc et compote de prune <i>(sans sucre ajouté)</i> 	Duo de raisin 	Salade de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i> 	



Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**

C3/S40

Semaine du 03 au 07 Octobre 2022				
LUNDI	MARDI MENU BIO code LU-BIO-04 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/10/2022	04/10/2022	05/10/2022	06/10/2022	07/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Maïs Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
Poulet	Potage de potimarron	Porc	Omelette à la feta	
Chou blanc béchamel	Chili con carne 100% bœuf et riz	Epinards	Lentilles	Parmentier de poisson et poireaux
Pommes de terre		Pâtes	Boulgour	
Compote de fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>			Milkshake aux fruits de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Brownie
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S41

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10/10/2022	11/10/2022	12/10/2022	13/10/2022	14/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Bouillon de légumes		Potage de légumes de saison	
Bœuf	Falafel sauce curry et lait de coco	Poisson	Poulet	
Carottes		Brocoli	Chou-fleur	Gratin de pâtes jambon fromage
Pates	Riz	Purée de pommes de terre	Semoule	
Cookies	Fromage blanc straccitella <i>(sans sucre ajouté)</i>	Smoothie aux fruits de saisons <i>(sans sucre ajouté)</i>		

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO



L'huile d'olive est BIO



Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT



Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg"



Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.

Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S42

Semaine du 17 au 21 Octobre 2022				
LUNDI	MARDI	MERCREDI - MENU KIDS	JEUDI	VENDREDI
17/10/2022	18/10/2022	19/10/2022	20/10/2022	21/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ olives / Champignons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Tomates Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Buffet du chef : crudités et salade Vinaigrette
	Potage de carotte			
	Poulet sauce curry		Poisson	Bouneschlupp mat mettwurst
Tartiflette au tofu fumé	Poivrons	Lasagne	Carottes	Compote de pomme
	Riz		Pommes de terre	Gromperenkichelcher
Salade de fruit de saison <i>(sans sucre ajouté)</i>	Panna cotta aux fruits de saison <i>(peu sucrée)</i>	Brownie		
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16

C3/S43

Semaine du 24 au 28 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - HALLOWEEN 	VENDREDI - MENU ECO RESPONSABLE
24/10/2022	25/10/2022	26/10/2022	27/10/2022	28/10/2022
Salade verte/ Salade du chef/ Carottes Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Concombres Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Poivrons Vinaigrette	Salade verte/ Salade du chef/ Chou fleur Vinaigrette	Buffet du chef : crudité et salade Vinaigrette
	Potage aux oignons		Potage de citrouille et crouton à l'ail	
Porc	Crumble de poisson, carottes, haricots verts et lait de coco	Poulet	Boulettes de légumes	
Petits pois et carottes	Riz	Chou romanesco	Sauce tomate	
Speatzle		Purée de pommes de terre	Spaghettis	
Fromage blanc et pomme- caramel	Compote de fruits de saison (sans sucre ajouté)		 Cupcake d'Halloween	
				

Les bananes, le riz, chocolat, le cacao, le quinoa et le jus d'orange sont Fairtrade et BIO   L'huile d'olive est BIO 

Le lait, la crème, le beurre, le fromage et la glace sont majoritairement des produits LUXLAIT 

Tous nos produits sont préférentiellement "Sou schmaacht Lëtzebuerg" 

**Pour la déclaration des allergènes, veuillez vous référer à l'affiche déclarative journalière accessible en cuisine.
Pour plus d'information, contacter le Service Diététique 2755- 9052 ou (+352) 661 27 10 16**