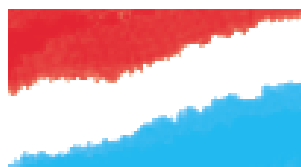


Légende des différents labels utilisés par notre restaurant scolaire dans les menus:



Produits luxembourgeois ou menus composés avec au minimum un produit luxembourgeois (ex: pommes de terre, farine et œufs dans les «knidellen» ou lait)

Plus d'informations:

<http://www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu/>



Produits bio
(pour la viande luxembourgeois de surcroît)

Plus d'informations:

<http://www.biomaufel.lu/online/www/home/DEU/index.html>



Produit provenant du commerce équitable

Plus d'informations:

<http://www.fairtrade.lu/index.php/de/aktuelle-news.html>

Légende des allergènes contenus dans nos menus :

Liste des allergènes

- | | |
|--|--|
| 1. Céréales contenant du gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Céleri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde |
| 4. Poissons | 11. Graines de sésame |
| 5. Arachide | 12. Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |