

**Wir essen
gerne:**

gesund, gesellig
und bewusst!



LYCÉE ERMESINDE
45, RUE DE LA GARE
L-7590 MERSCH
TÉL. 26 89 00 WWW.LEM.LU



Lycée Ermesinde
Lycée public autonome à plein temps

DESIGNED BY MATHIAS SCHOLL / CHELSEA STUDIOS 2023

SEEFOOD

société, économie, environnement
= verantwortungsvoll: sozial, wirtschaftlich, ökologisch



Worum geht es uns?

SOZIAL

Der Produzent ist König

+ Wir kennen unsere wichtigsten Produzenten persönlich:

Marie Goergen vom Geméiswierk, Tom Kass vom Kass-Haff, Tun Goedert von Gallolux, Jeff Diderrich von Champs vu Glabech, Elisabeth Miller vom Miller Haff, Daniel Baltes vom Bio Haff Baltes, Monique Schmalen von Berdorfer Kéis, Fabien Knopes von Cafés Knopes, Felix von Mondo del Café, Nico Hoffmann vom Pretemer Haff, Nicolas Bentz von René Bentz, Eric Schauls vom Haff A Sewen, die Jäger Franco Campana und Sascha Tock, Faenum, Azeitos do Cobral, usw.

+ Wir nehmen was da ist.

+ Wir sind ein sicherer Abnehmer.



WIRTSCHAFTLICH

+ In unserer Entreprise lernen die Schüler zu wirtschaften.

+ Wir verarbeiten weniger Fleisch.

+ Wir verarbeiten alles.

+ Wir kaufen und verwerten das ganze Tier.

+ Wir produzieren selbst: Gemüse, Kräuter, Honig und Obst (Entreprise Nature & Terroir)

ÖKOLOGISCH

+ Salz und Zucker unraffiniert!

+ Ausschließlich Vollkorn

+ Keine industriell verarbeitete Lebensmittel

+ Wir sorgen für kurze Transportwege.

+ In der Regel nur biologisch

