

**Nous mangeons :**  
de manière saine,  
conviviale et  
responsable!



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 2022

# SEEFood

société, économie, environnement



**Ce qui  
compte  
pour nous**

# COOPÉRATION

## Le «producteur-roi»

- + Nous entretenons des relations personnelles avec nos principaux producteurs:

Marie Goergen de Geméswierk, Tom Kass de Kass-Haff, Tun Goedert de Gallolux, Jeff Diderrich de Champs vu Glabech, Elisabeth Miller de Miller Haff, Daniel Baltes de Bio Haff Baltes, Monique Schmalen de Berdorfer Kéis, Fabien Knopes de Cafés Knopes, Felix de Mondo del Café, Nico Hoffmann de Pretemer Haff, Nicolas Bentz de René Bentz, Eric Schauls de Haff A Sewen, les chasseurs Franco Campana et Sascha Tock, Faenum, Azeites do Cobral, etc.

- + Nous cuisinons avec ce que nos producteurs nous donnent
- + Nous offrons une sécurité aux producteurs.



# ÉCONOMIE

- + Dans nos entreprises, les élèves apprennent à gérer les ressources.
- + Nous utilisons moins de viande.
- + Nous utilisons les restes.
- + Nous achetons et utilisons l'animal entier.
- + Nous cultivons des légumes, des herbes aromatiques, du miel et des fruits (Entreprise Nature & Terroir).

# ÉCOLOGIE

- + Sel et sucre non raffinés!
- + Céréales complètes
- + Pas d'aliments transformés!
- + Circuits courts
- + Exclusivement bio

