



RESTAURANT DES GOURMETS

10 & 11 mai 17 & 18 mai 31 mai & 1 juin 7 & 8 juin

**Œuf bio mollet croustillant
Purée à la noisette et amandes grillées**

*

**Quiche au chèvre de chez Baltes à la farine d'épeautre
Mélange printanier**

Petite salade du moment au vinaigre de pommes

*

Choux à la crème vanille, chocolat chaud 70% cacao bio

Petite salle à manger (cuisine pédagogique) / Horaire : 12h30-14h00 / Début du repas : 13h00

Allergènes : Céréales 1, Œufs et dérivés 3, Lait et dérivés 7, Fruits à coque 8, Céleri et dérivés 9, Moutarde et dérivés 10,
Graines de sésame et dérivés 11, Sulfite et anhydride sulfureux 12

Les allergènes les plus connus sont : les céréales contenant du gluten, les crustacés, les œufs, le poisson,
les arachides, le soja, le lait (y compris le lactose), les fruits à coque, le céleri, la moutarde,
les graines de sésame, le sulfite, le lupin, les crustacés, les mollusques.

Prix par personne : adultes 20 € / élèves 12 €

**Uniquement sur réservation une semaine à l'avance
www.lem.lu/atelier-des-gourmets**

Designed by Mathias Scholl - Chelsea Studios