Semaine 8 - Maison Relais et Crèche de Habscht





 Lundi 17/02
 Mardi 18/02
 Mercredi 19/02
 Jeudi 20/02
 Vendredi 21/02

MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3 (res)

Riz

Carottes jaunes

Compote de fruits

Boeuf

Semoule 101

Haricot vert

Compote de fruits

Poisson 4

Petites pâtes 105 - 3

Mix de légumes

Compote de fruits

Poulet

Lentilles

Petits pois

Compote de fruits

Porc

Boulgour 101

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3-10-12

Vinaigrette à la moutarde 10-12

Mijoté de soja 101 - 6 - 7 (166)

Riz

Carottes jaunes 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3-10-12
Vinaigrette à la moutarde 10-12

Crème de potiron 7

Cheeseburger de boeuf 101-3-7

Ketchup, moutarde, mayonnaise 3-10

Pommes de terre wedges

Salade verte, chou, oignon, cornichon 10

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3-10-12

Vinaigrette à la moutarde 10-12

Filet de cabillaud et crumble aux herbes

101-4-7-9

Quartiers de citron

Dinkelnudeln 105-3

Brunoise de légumes 9

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3-10-12
Vinaigrette à la moutarde 10-12

Soupe à l'oignon 7

Poulet au paprika 101-7

Purée de pommes de terre 7

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3-10-12
Vinaigrette à la moutarde 10-12

Pizza Margherita 101-7

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

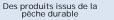
1	Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	!	5 Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4 Poisson	ns	6 Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

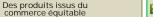




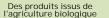














Semaine 9 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mardi 25/02 Mercredi 26/02 Jeudi 27/02 Vendredi 28/02 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Poisson 4 🔯 Oeuf 3 (YEGE) Boeuf Poisson 4 Jeune bovin * * * *** *** *** *** Riz Lentilles Petites pâtes 105 - 3 Semoule 101 Polenta *** Chou de Bruxelles Haricot vert Céleri rave 9 Blanc de poireaux mixé Maïs Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Crème de tomates 7 Potage de légumes 9 Potage aux épinards 101 Tortilla aux pommes de terre et oignons 3 Ragoût de porc au curry 7-10 Spaghetti 101 Saumon grillé 4 险 Jeune bovin marengo Sauce bolognaise Quartiers de citron Riz Pilaf 7 Fromages râpés (Emmental - Parmesan) Pommes de terre au four Semoule 101 *** *** * * *

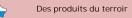
> Corbeille de fruits frais Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Salade Iollo verte

1 Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2 Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





Choux de Bruxelles

Corbeille de fruits frais



Haricot vert

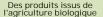
Corbeille de fruits frais











Fondue de poireaux 7

Corbeille de fruits frais



Carottes Vichy

Semaine 10 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mardi 04/03 Mercredi 05/03 Jeudi 06/03 Vendredi 07/03

MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Boulgour 101 Brocolis Compote de fruits

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 **Panais** Compote de fruits

Boeuf *** Semoule 101 Chou fleur Compote de fruits

Poisson 4 🔊 *** Lentilles **Epinards** Compote de fruits

Jeune bovin *** Riz Haricots beurre Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Poulet au paprika 101 - 7

Gnocchis de pommes de terre 101 ***

Corbeille de fruits frais

Brocolis

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de céleri 7-9 Fusilli 105 - 3 (YEGE)

Sauce aurore au Tofu 6-7

Fromages râpés (Emmental - Parmesan)

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf

Pommes de terre au four ***

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage citrouille 7

Filet de colin pané et citron 101 - 4 🗠

Pommes de terre vapeur

Epinard à l'échalotte 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

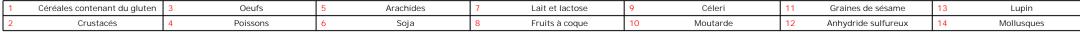
Emincé de jeune bovin à la Zurichoise 101 - 7

Riz

Haricots beurre à l'ail 7

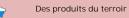
Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

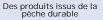


L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes

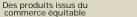




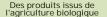














Semaine 11 - Maison Relais et Crèche de Habscht





in a since	1. 3. 20. 1. 20. 1.	his Pho. 1. B.	a. I. R. This Phi	10 PM 20 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
		MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS		
	Pot	age du jour / Purée / Caro	ttes	
Porc	Poulet	Boeuf	Poisson 4 🕟	Oeuf ³ (res)
***	***	***	***	***
Lentilles	Riz	Boulgour ¹⁰¹	Petites pâtes 105 - 3	Semoule 101
***	***	***	***	***
Petits pois	Brocolis	Salsifis	Epinards	Haricot vert
***	***	***	***	***
Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits	Compote de fruits
		MENU ENFANTS		
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7-10-12	Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12	Vinaigrette au yaourt 7-10-12	Vinaigrette au yaourt 7-10-12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12	Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12	Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12	Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12	Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12
***	***	***	***	***
Potage de brocolis		Crème de petits pois 7		Potage de poireaux 7
***		***		***
Tortellini ricotta - épinards 101 - 3 - 7	Omelette à la ciboulette 3 (1668)	Ragoût de boeuf 101	Gratin de pâtes au poisson 105 - 3 - 4 - 7	Sauté de volaille à la crème 101 - 7
Sauce aurore ⁷ ***				
Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7	Purée de pommes de terre 7	Duo de boulgour et quinoa 101		Pommes de terre persillées 7
***	***	***		***
Petits pois	Carottes braisées 7	Salsifis	Salade Iollo verte	Haricot vert
***	***	***	***	***

Corbeille de fruits frais Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2 Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

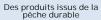




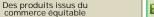
Corbeille de fruits frais



Corbeille de fruits frais









Corbeille de fruits frais





Semaine 12 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mercredi 19/03 Jeudi 20/03 Vendredi 21/03 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Lentilles (vect) Poisson 4 🔊 Poulet Boeuf Porc * * * *** *** *** Semoule 101 Boulgour 101 Petites pâtes 105 - 3 Riz Petites pâtes 105 - 3 * * * Carottes **Epinards Brocolis** Champignons Mix de légumes Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 Soupe de légumes 9 Soupe à l'oignon 7 Fricassée de soja tomatée au romarin Blanquette de champignon et soja 6-7 (66) Ragoût de jeune bovin 101 Tagliatelles 105 - 3 Poulet pané 101 - 3 101 - 6 - 7 (YEGE) Sauce tomate au thon 4 Ouartiers de citron *** Pommes de terre vapeur Riz Pommes de terre wedges Boulgour 101 * * * Duo de carottes Poêlée de légumes Brocolis Champignons sautés Brunoise de légumes 9

> Corbeille de fruits frais Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





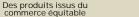
Corbeille de fruits frais



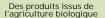
Corbeille de fruits frais











Corbeille de fruits frais



Semaine 13 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mardi 25/03 Mercredi 26/03 Jeudi 27/03 Vendredi 28/03 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Poisson 4 险 Oeuf 3 (YEGE) Boeuf Porc Poulet * * * *** *** *** *** Blé 101 Riz Lentilles Petites pâtes 105 - 3 Boulgour 101 * * * * * * * * * * * * Chou fleur **Epinards Panais** Chou vert Haricot vert Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Soupe de légumes 9 Crème de tomates 7 Potage de chou-fleur Curry de poulet braisé coco et bananes F Ragoût de boeuf 101 Saumon grillé et quartier de citron 4 ke Fusilli 105 - 3 Omelette au fromage 3-7 (166) Sauce bolognaise Blé 101 Riz Duo de boulgour et quinoa 101 Emmental râpé 7 Pommes de terre wedges * * * * * * *** Chou-fleur Epinards à la crème 7 Salade Iollo verte Chou vert braisé Haricot vert

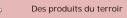
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Corbeille de fruits frais

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





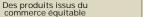
Corbeille de fruits frais



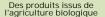
Corbeille de fruits frais











Corbeille de fruits frais



Semaine 14 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mardi 01/04 Mercredi 02/04 Jeudi 03/04 Vendredi 04/04 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Poisson 4 🔊 Haricots rouges (168) Porc Poulet Boeuf * * * *** *** *** Petites pâtes 105 - 3 Petites pâtes 105 - 3 Boulgour 101 Riz Lentilles * * * Mix de légumes Poivrons rouges **Panais** Petits pois Champignons Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Spaghetti 101 (168)

Sauce provençale

Salade Iollo verte ***

Corbeille de fruits frais

Soupe de légumes 9

Ragoût de porc au curry 7 - 10

Pommes de terre vapeur Panais braisé *** Corbeille de fruits frais

Filet de colin pané et citron 101 - 4 kg Duo de riz *** Petits pois * * * Corbeille de fruits frais

Potage de poireaux 7 Lasagne aux petits légumes et lentilles 101 - 7 - 9 (YEGE) Crudités de saison 9 *** Corbeille de fruits frais

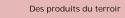
Carbonade flamande 101 Purée de pommes de terre 7 Carottes fondantes 7 +++ Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

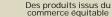
L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



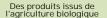














Semaine 15 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mardi 08/04 Mercredi 09/04 Jeudi 10/04 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Oeuf 3 (YEGE) Poisson 4 险 Jeune bovin Porc Poulet * * * *** *** *** Petites pâtes 105 - 3 Semoule 101 Quinoa Boulgour 101 Sarrasin *** Brocolis Haricot vert Mix de légumes Blanc de poireaux mixé Maïs Compote de fruits **MENU ENFANTS** Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Crème de tomates 7 ***

> Wainzoossiss 3 Sauce moutarde 7 - 10 *** Purée de pommes de terre 7 Haricot vert

> > Corbeille de fruits frais

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Velouté de champignon 7 Omelette aux oignons 3 (166) Duo de boulgour et quinoa 101 Poêlée de léaumes Corbeille de fruits frais

Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Gratin de pâtes au poisson 105 - 3 - 4 - 7 Salade Iollo verte Corbeille de fruits frais

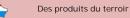
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 Potage de brocolis Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7 Gyros de poulet Sauce pour kebab 3-7-10 Pommes de terre wedges Salade verte, chou, oignon, cornichon 10 Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.





Jeune bovin à l'estragon

Fusilli 105 - 3

Brocolis

Corbeille de fruits frais

* * *













Woche 8 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Montag 17.02	Dienstag 18.02	Mittwoch 19.02	Donnerstag 20.02	Freitag 21.02
		MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS	S	
	Pot	age du jour / Purée / Carc	ottes	
Ei 3 (reek)	Rënd	Fësch 4 😥	Poulet	Schwäin
***	***	***	***	***
Räis	Schmull ¹⁰¹	Kleng Nuddelen 105-3	Lënsen	Bulgur ¹⁰¹
***	***	***	***	***
giel Muerten	Gréng Bounen	Geméismix	Ierbessen	Brokkoli
***	***	***	***	***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12
Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12
***	***	***	***	***
	Kürbissuppe ⁷ ***		Zwiebelsuppe ⁷ ***	
Sojaprotein-Eintopf 101 - 6 - 7 (1685)	Cheeseburger 101 - 3 - 7	Kabeljaufilet und Kräutercrumble 101 - 4 - 7 - 9 ⊳	Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7	Pizza Margherita 101 - 7 (1685)
	Ketchup, moutarde, mayonnaise 3 - 10	Zitronenspalten ***		
Räis ***	Gromperen Wedges ***	Dinkelnudeln 105 - 3 ***	Gromperepüree 7 ***	
giel Muerten 7	Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick	kléng gewierfelt an gedämpte Geméis 9	Ierbessen	Gréng Zalot
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
l es n	nenus sont réalisés sur base	e du projet : "Natur genéiss	en - Mir iesse nohalteg a ge	esond"

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

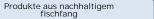
Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefe	eldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere

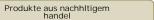




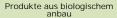














Woche 9 - Maison Relais et Crèche de Habscht





in a state of the	1. 2. 20 1: 20. 5	h: 1.05	o. ling. This ph	Natur Barrell
Montag 24.02	Dienstag 25.02	Mittwoch 26.02	Donnerstag 27.02	Freitag 28.02
		MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS	· ·	
	Pot	tage du jour / Purée / Caro	ttes	
Fësch ⁴ 🔄	Ei 3 (see)	Rënd	Fësch ⁴	Jonkt Rënd
***	***	***	***	***
Räis	Lënsen	Kleng Nuddelen 105-3	Schmull 101	Polenta
***	***	***	***	***
Rosenkohl	Gréng Bounen	Knollensellerie 9	Lauch weiß	Maïs
***	***	***	***	***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12
***	***	***	***	***
Tomate Crème ⁷		Geméiszopp ⁹		SpinatZopp ¹⁰¹
***		***		***
Schwéngsragout mat curry 7 - 10	Spanische Tortilla mit Kartoffeln 3 (1865)	Spaghetti ¹⁰¹	Gegrillte Saumon 4 😓	Jonkt Rënd Marengo
		Bolognese-Sauce ***	Zitronenspalten ***	
Pilaw-Räis ⁷		gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7	Schmull 101	Gromperen am Schäffchen
***		***	***	***
Brockelchen 7	Gréng bounen	Gréng Zalot	Porettefondue 7	Gebottert Muerten
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst

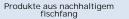
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefe	eldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere



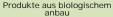














Woche 10 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Dienstag 04.03 Mittwoch 05.03 Donnerstag 06.03 Freitag 07.03 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Jonkt Rënd Fësch 4 险 Poulet Rënd Jonkt Rënd *** *** *** Kleng Nuddelen 105 - 3 Schmull 101 Bulgur 101 Lënsen Räis Brokkoli Pastinake Blumenkohl Spinat Gelbe Bohnen Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott **MENU ENFANTS** Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Zellericrèmezopp 7-9 Kürbissuppe 7 Panéierte Colin mat Zitrounenzooss 101 - 4 Poulet mat Paprikaszooss 101 - 7 Fusilli 105 - 3 (YEGE) Rëndgeschnetzeltes Jonkt Rënd Zürich Stil 101 - 7 Sauce Aurore mat Tofu 6-7 Grompereanocchi 101 gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 Gromperen am Schäffchen Gedämpte Gromperen Räis *** *** Brokkoli Gréng Zalot Blumenkohl Spinat mat Schallotten 7 Botterbounen 7 ***

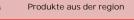
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Kuerf vun frësch Uebst

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwef	eldioxid und Sulfit>10ppr	า14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.





Kuerf vun frësch Uebst

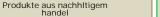


Kuerf vun fresch Uebst



Produkte aus nachhaltigem

fischfang







Kuerf vun frësch Uebst



Kuerf vun frësch Uebst

Woche 11 - Maison Relais et Crèche de Habscht



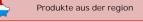


1-42.). We see that		n = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	C. Landy O. W. S. E.			
Montag 10.03	Dienstag 11.03	Mittwoch 12.03	Donnerstag 13.03	Freitag 14.03		
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	S			
	Pot	tage du jour / Purée / Card	nttes			
	1 0	r				
Schwäin	Poulet	Rënd	Fësch 4 😓	Ei 3 (FEE)		
***	***	***	***	***		
Lënsen	Räis	Bulgur ¹⁰¹	Kleng Nuddelen 105-3	Schmull 101		
***	***	***	***	***		
Ierbessen	Brokkoli	Schwaarzwuerzel	Spinat	Gréng Bounen		
***	***	***	***	***		
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott		
		MENU ENFANTS				
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9		
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12		
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12		
***	***	***	***	***		
Brokkolizopp		lerbsencrèmezopp ⁷		Porettenzopp ⁷		
***		***		***		
Ricotta a Spinat-Tortellini 101 - 3 - 7 (EEE)	Zwiebel Omelett 3 (vect)	Rëndsragout ¹⁰¹	Nuddelsgratin mat Fësch 105-3-4-7 🔊	Gebrodene Pouletsfilet mat crème 101 - 7		
Sauce Aurore ⁷ ***						
gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7	Gromperepüree 7	Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹		Gromperen mat Péiterséileg ⁷		
***	***	***		***		
Ierbessen	Geschmorte muerten 7	Schwaarzwuerzel	Gréng Zalot	Gréng bounen		
***	***	***	***	***		
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst		
Los m	onus cont réalisés sur base	du projet : "Natur gonéise	can Mir jesse nobalted a de	osond"		

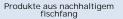
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11 Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefeldioxid und Sulfit>10ppr	n14	Weichtiere

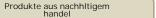




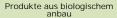














Woche 12 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Mittwoch 19.03 Donnerstag 20.03 Freitag 21.03 MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS Potage du jour / Purée / Carottes Lënsen (rect) Fësch 4 险 Poulet Rënd Schwäin *** *** *** Bulgur 101 Kleng Nuddelen 105 - 3 Schmull 101 Räis Kleng Nuddelen 105 - 3 * * * *** * * * Möhren Spinat Brokkoli Champignonen Geméismix Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott Uebstkompott **MENU ENFANTS** Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 Geméiszopp 9 Zwiebelsuppe 7 Sojafricassee mat Rosmarin 101 - 6 - 7 (101) Jonkrënds-Ragout 101 Champignonen a Sojablanquette 6-7 (Constitution) Tagliatelle 105 - 3 Panéierte Poulet 101 - 3 Tomatensauce mit Thunfisch 4 Zitronenspalten Gedämpte Gromperen Räis Bulgur 101 Gromperen Wedges Muerten-Duo Gebratenes Saisongemüse Brokkoli Gebrode Champignonen kléng gewierfelt an gedämpte Geméis 9 * * *

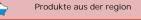
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

Kuerf vun fresch Uebst

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwef	eldioxid und Sulfit>10ppr	า14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.





Kuerf vun fresch Uebst

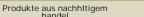


Kuerf vun fresch Uebst

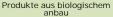


Produkte aus nachhaltigem

fischfang







Kuerf vun fresch Uebst



Kuerf vun frësch Uebst

Woche 13 - Maison Relais et Crèche de Habscht



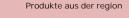


Montag 24.03	Dienstag 25.03	Mittwoch 26.03	Donnerstag 27.03	Freitag 28.03
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	S	
	Po	tage du jour / Purée / Card	ottes	
Rënd	Fësch 4 🕞	Schwäin	Ei 3 (Fee)	Poulet
***	***	***	***	***
Räis	Lënsen	Kleng Nuddelen 105-3	Bulgur ¹⁰¹	Ebly ¹⁰¹
***	***	***	***	***
Blumenkohl	Spinat	Pastinake	Wirsing	Gréng bounen
***	***	***	***	***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3-10-12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3-10-12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12
***	***	***	***	***
Tomate Crème 7		Choufleurszopp		Geméiszopp 9
***		***		***
Rëndsragout 101	Gegrillte Saumon 4 🍉	Fusilli 105 - 3	Omlett mat Kéis 3-7 (1665)	Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen
		Bolognese-Sauce		
Räis	Bulgur a Quinoa Duo 101	Gerappte Kéis 7	Gromperen Wedges	Ebly 101
***	***	***	***	***
Blumenkohl	Ramspinat 7	Gréng Zalot	Grünkohl	Gréng bounen
***	***	***	***	***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
l as n	nenus sont réalisés sur base	o du projet : "Natur genéice	con Mir iosso pobaltog a	accond"

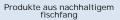
1 Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11 Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefeldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere





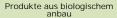














Woche 14 - Maison Relais et Crèche de Habscht





in a contraction of the contract	1.00.000	h: Ph. 1. 3. 3.	o.l. Ra. Phillippi	Natur 8
Montag 31.03	Dienstag 01.04	Mittwoch 02.04	Donnerstag 03.04	Freitag 04.04
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOIS	5	
	Pot	tage du jour / Purée / Card	ottes	
Schwäin ***	Poulet ***	Fësch 4 😥	Rote Bohnen (1885)	Rënd ***
Kleng Nuddelen 105 - 3	Bulgur ¹⁰¹	Räis ***	Kleng Nuddelen 105-3	Lënsen ***
Roude Paprika ***	Pastinake ***	Ierbessen ***	Geméismix ***	Champignonen ***
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott
		MENU ENFANTS		
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
Wéiss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12	Wéiss Vinaigrette 3 - 10 - 12
Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 ***	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 ***	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 ***	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 ***	Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 ***
	Geméiszopp ⁹ ***		Porettenzopp ⁷ ***	
Spaghetti 101 (EEEE)	Schwéngsragout mat curry 7 - 10	Panéierte Colin mat Zitrounenzooss 101 - 4	Lasagne mit Gemüse und Linsen 101 - 7 - 9	Flämesch Rëndscarbonade 101
Provenzalische Soße ***				
	Gedämpte Gromperen ***	Räis-Duo ***		Gromperepüree ⁷ ***
Gréng Zalot ***	Geschmorte pastinaken ***	lerbessen ***	Saisonal Cruditéiten ⁹ ***	Gebottert Muerten 7 ***
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst
Los m	onus cont réalisés sur basé	du projet : "Natur genéise	on Mir josso pobaltog a go	ocond"

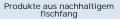
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwef	eldioxid und Sulfit>10ppr	า14	Weichtiere

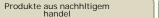




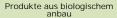














Woche 15 - Maison Relais et Crèche de Habscht





Montag 07.04	Dienstag 08.04	Mittwoch 09.04	Donnerstag 10.04	Freitag 11.04						
		MENUS BEBE: 6 a 18 MOI	S							
MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS										
Jonkt Rënd	Schwäin	Ei 3 (rear)	Fësch 4 №	Poulet						
***	***	***	***	***						
Kleng Nuddelen 105-3	Schmull 101	Quinoa	Buchweisen	Bulgur ¹⁰¹						
***	***	***	***	***						
Brokkoli	Gréng Bounen	Geméismix	Lauch weiß							
***	***	***	***	***						
Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott	Uebstkompott						
		MENU ENFANTS								
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9						
Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12	Joghurt Vinaigrette 7-10-12	Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12						
Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12	Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12									
***	***	***	***	***						
Tomate Crème 7		Champignonenzopp 7		Brokkolizopp						
***		***		***						
				Pitabrout 101 - 102 - 103 - 7						
Jonkt Rënd mat Estragon	Weinzossis ³	Omlett mat Zwiwwel 3 (rest)	Nuddelsgratin mat Fësch 105-3-4-7 ⊳	Pouletgyros						
	Moschterzoos 7 - 10			Kebab zoos 3 - 7 - 10						
	***			***						
Fusilli ^{105 - 3}	Gromperepüree 7	Bulgur a Quinoa Duo 101		Gromperen Wedges						
***	***	***		***						
Brokkoli	Gréng bounen	Gebratenes Saisongemüse	Gréng Zalot	Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick 10						
***	***	***	***	***						
Kuerf vun frësch Uebst	Kuerf vun frësch Uebst									
Les m	nenus sont réalisés sur base	e du projet : "Natur genéiss	sen - Mir iesse nohalteg a g	esond"						

1 Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11 Sesamsamen	13	Lupine
2 Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12 Schwefeldioxid und Sulfit>10ppr	ո14	Weichtiere



