

LUNDI  
08-01

MARDI  
09-01

MERCREDI  
10-01

JEUDI  
11-01

VENDREDI  
12-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

## MENU DU JOUR

	LUNDI 08-01	MARDI 09-01	MERCREDI 10-01	JEUDI 11-01	VENDREDI 12-01
<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Potage aux épinards		Potage aux poireaux <small>12</small>	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Fusilli Sauce Carbonara  <small>1(épeautre)/3/7</small>	Omelette ciboulette <small>3</small>	Pilon de Poulet <small>-</small>	Saumon et quartiers de citron <small>4</small>	Chili con carne
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Pommes de terre au four	Boulgour <small>1(blé)</small>	Pommes de terre vapeur <small>-</small>	Riz <small>-</small>
<b>LÉGUMES</b>	Salade verte et vinaigrette <small>7/12</small>	Chou rouge	Poêlée de légumes <small>9</small>	Haricots verts <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
08-01

DIENSTAG  
09-01

MITTWOCH  
10-01

DONNERSTAG  
11-01

FREITAG  
12-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CRUDITÉS</b>	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Spinatzopp		Porettenzopp <small>12</small>	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Fusilli Carbonara Zoos  <small>1(épeautre)/3/7</small>	Schnéi Omelett  <small>3</small>	Pouletsträmpen  <small>-</small>	Saumon an Zitroun Scheiwen  <small>4</small>	Chili con carne
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Gromperen am Schäffchen	Bulgur  <small>1(blé)</small>	Gedämpfte Gromperen  <small>-</small>	Räis  <small>-</small>
<b>LÉGUMES</b>	Gréng Zalot mat Vinaigrette  <small>3/10/12</small>	Roude Kabes	Geméispan  <small>9</small>	Gréng Bounen  <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette  <small>3/10/12</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
15-01

MARDI  
16-01

MERCREDI  
17-01

JEUDI  
18-01

VENDREDI  
19-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	LUNDI 15-01	MARDI 16-01	MERCREDI 17-01	JEUDI 18-01	VENDREDI 19-01
<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Potage de carottes au lait de coco		Crème de chou-fleur <small>7</small>		Potage au panais
<b>PLAT DU JOUR</b>	Poulet aux olives <small>1(blé)</small>	Filet de cabillaud et crumble aux herbes <small>1(blé)/4/7/9</small>	Ragoût de jeune bovin aux oignons <small>1(blé)</small>	Tortellini ricotta et épinards sauce tomate	Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde <small>1(blé)/3/7/10</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Gnocchis de pommes de terre <small>1(blé)</small>	Duo de riz <small>-</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Fromage râpé <small>1(blé)/3/7</small>	Pommes de terre
<b>LÉGUMES</b>	Poêlée de légumes <small>-</small>	Petits pois	Carottes braisées <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Curry de brocolis et carottes au lait de coco <small>7</small>
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
15-01

DIENSTAG  
16-01

MITTWOCH  
17-01

DONNERSTAG  
18-01

FREITAG  
19-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
POTAGE	Muerten-Kokosnossmellëch-Zopp		Choufleurszopp <small>7</small>		Pastinakenzopp
PLAT DU JOUR	Poulet mat Oliven <small>1(bié)</small>	Cabillaudsfilet mat Kraidercrumble <small>1(bié)/4/7/9</small>	Jonkrënds-Ragout mat Zwiebelen <small>1(bié)</small>	Ricotta a Spinat-Tortellini mat Tomatenzooss	Panéierte Schwéngs Cordon bleu mat Rahmzoos/Mochter <small>1(bié)/3/7/10</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gromperegnocchi <small>1(bié)</small>	Reis duo <small>-</small>	Schmull <small>1(bié)</small>		Gerappte Kéis <small>1(bié)/3/7</small>
LÉGUMES	Geméispan <small>-</small>	Erbsen	Gebraten muerten <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Brokkoli a Muerten Curry mat Kokosnossmëllech <small>7</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
22-01

MARDI  
23-01

MERCREDI  
24-01

JEUDI  
25-01

VENDREDI  
26-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir isse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Bouillon de légumes		Potage Citrouille	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Omelette aux champignons  <small>3</small>	Colin pané <small>1/4/7</small>	Gyros de volaille fromage blanc aux herbes <small>7</small>	Grillwurst/Mettwurst moutarde/ketchup <small>10</small>	Jeune bovin sauce estragon  <small>7</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Purée de pommes de terre  <small>7</small>	Blé  <small>1(blé)</small>	Pommes de terre au four	Fusilli  <small>1(épeautre)/3</small>
<b>LÉGUMES</b>	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>	Chou Romanesco  <small>-</small>	Jardinière de légumes  <small>9</small>	Salade verte et vinaigrette  <small>3/10/12</small>	Brocoli  <small>-</small>

**Corbeille de fruits**

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



MONTAG  
22-01

DIENSTAG  
23-01

MITTWOCH  
24-01

DONNERSTAG  
25-01

FREITAG  
26-01

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CRUDITÉS</b>	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Geméisbritt		Kürbiszopp	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Omlett mat Champignons  <small>3</small>	Colin pané <small>1/4/7</small>	Gefligelgyros Wäisse Kéis zoos <small>7</small>	Grillwürst/Mettwürst kechtup/moschter <small>10</small>	Jonkt Rënd mat Estragon  <small>7</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Gromperepüree  <small>7</small>	Wees  <small>1(blé)</small>	Gromperen am Schäffchen	Fusilli  <small>1(épeautre)/3</small>
<b>LÉGUMES</b>	Gréng Zalot mat Vinaigrette  <small>3/10/12</small>	Romanesco  <small>-</small>	Geméisplatto  <small>9</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette  <small>3/10/12</small>	Brokkoli  <small>-</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
29-01

MARDI  
30-01

MERCREDI  
31-01

JEUDI  
01-02

VENDREDI  
02-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Potage brocoli		Crème de petits-pois <small>7</small>		Potage aux poireaux
<b>PLAT DU JOUR</b>	Ragoût de bœuf <small>1(blé)</small>	Jeune bovin à l'échalotte <small>1(blé)/7</small>	Gnocchi sauce fromage  <small>1(blé)/7</small>	Emincé de poulet	Tagliatelles au thon à la sauce tomate  <small>1(blé)/3</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Duo boulgour et quinoa <small>1(blé)</small>		Pommes de terre Wedges	
<b>LÉGUMES</b>	Fricassée de légumes <small>-</small>	Chou-fleur <small>-</small>	Crudités et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Champignons	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
29-01

DIENSTAG  
30-01

MITTWOCH  
31-01

DONNERSTAG  
01-02

FREITAG  
02-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CRUDITÉS</b>	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Brokkoli Zopp		Ierbsencrèmezopp <small>7</small>		Porettenzopp
<b>PLAT DU JOUR</b>	Rëndsragout <small>1(bié)</small>	Jonkt Rënd mat Schalotten <small>1(bié)/7</small>	Gnocchi mat Kéis Zooss <small>1(bié)/7</small>	Pouletsgeschnetzelt	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss <small>1(bié)/3</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Bulgur a Quinoa Duo <small>1(bié)</small>		Gromperen Wedges	
<b>LÉGUMES</b>	Geméisfricassee <small>-</small>	Choufleur <small>-</small>	Réi Geméis an Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Champignonen	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
05-02

MARDI  
06-02

MERCREDI  
07-02

JEUDI  
08-02

VENDREDI  
09-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Crème de céleri <small>7/9</small>		Potage de topinambour	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Omelette au fromage <small>3/7</small>	Bouchée de poissons <small>1/3/4/7</small>	Pain de viande et son jus <small>1(blé)/3/7/10</small>	Sauté de poulet à la crème <small>1/7</small>	Tortellini sauce crème chou-fleur  <small>1/3/6/7</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Dinkelnuddeln <small>1(épeautre)/3</small>	Riz pilaf	Pommes de terre au four	Boulgour <small>1(blé)</small>	
<b>LÉGUMES</b>	Carottes fondantes <small>-</small>	Mélange de légumes <small>-</small>	Brocoli	Duo d'haricots	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
05-02

DIENSTAG  
06-02

MITTWOCH  
07-02

DONNERSTAG  
08-02

FREITAG  
09-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir isse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CRUDITÉS</b>	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Zellericrème <small>7/9</small>		Topinambur zopp	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Omlett mat Kéis <small>3/7</small>	Paschtéit mat Fësch-Duo <small>1/3/4/7</small>	Fleeschbrout <small>1(blé)/3/7/10</small>	Gebrodene Pouletsfilet mat Ramzooss <small>1/7</small>	Tortellini mat choufleur crème  <small>1/3/6/7</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Dinkelnuddeln <small>1(épeautre)/3</small>	Pilaf Räis <small>-</small>	Gromperen am Schäffchen	Bulgur <small>1(blé)</small>	
<b>LÉGUMES</b>	Muerten fondantes <small>-</small>	Geméismix <small>-</small>	Brokkoli	Bounen-Duo	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
12-02

MARDI  
13-02

MERCREDI  
14-02

JEUDI  
15-02

VENDREDI  
16-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Soupe à l'oignon		Bouneschlupp <small>9/12</small>		Potage de panais
<b>PLAT DU JOUR</b>	Sauté de porc -	Poulet au Paprika <small>1(blé)</small>	Poisson pané au citron <small>1(blé)/4/3</small>	Gnocchis <small>1(blé)</small>	Blanquette de jeune bovin <small>1(blé)/7</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes de terre vapeur	Semoule <small>1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Sauce aurore <small>7</small>	Riz -
<b>LÉGUMES</b>	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Poêlée de légumes <small>9</small>	Petits pois à l'échalotte -	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Carottes Vichy -

**Corbeille de fruits**

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



MONTAG  
12-02

DIENSTAG  
13-02

MITTWOCH  
14-02

DONNERSTAG  
15-02

FREITAG  
16-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
POTAGE	Ēnnenzopp		Bouneschlupp <small>9/12</small>		Pastinakenzopp
PLAT DU JOUR	Gebrode Schwéngsfleesch -	Poulet mat Paprika <small>1(blé)</small>	panéiert Fësch mat Zitroun <small>1(blé)/4/3</small>	Gnocchi <small>1(blé)</small>	Rëndblanquette <small>1(blé)/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gedämpfte Gromperen	Schmull <small>1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Sauce aurore <small>7</small>	Rais -
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Geméispan <small>9</small>	Ierbessen -	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Gebottert Muerten -

**Uebstkuerf**

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.



LUNDI  
19-02

MARDI  
20-02

MERCREDI  
21-02

JEUDI  
22-02

VENDREDI  
23-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

## MENU DU JOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Potage de butternut <small>7/9/12</small>		Soupe de légumes	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Spaghetti sauce napolitaine	Wainzoossiss -	Poulet au thym 7	Filet de cabillaud et crumble aux herbes <small>1(blé)/4/7/9</small>	Carbonade à la flammande
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Emmental râpé <small>1(blé)/ 7</small>	Purée de pommes de terre 7	Semoule <small>1(blé)</small>	Riz pilaf -
<b>LÉGUMES</b>	Salade verte et vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Epinards à la crème 7	Betterave rouge	Chou frisé -	Carottes -
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
19-02

DIENSTAG  
20-02

MITTWOCH  
21-02

DONNERSTAG  
22-02

FREITAG  
23-02

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CRUDITÉS</b>	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Crudités de saison	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
<b>POTAGE</b>		Kalbasszopp <small>7/9/12</small>		Geméiszopp	
<b>PLAT DU JOUR</b>	Spaghetti sauce napolitaine	Wainzoossiss -	Poulet mat Thymian 7	Cabillaudsfilet mat Kraidercrumble <small>1(blé)/4/7/9</small>	Flämesch Rëndscarbonade
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Gerappten Emmentaler <small>1(blé)/7</small>	Gromperepüree 7	Schmull <small>1(blé)</small>	Pilaf Räis -
<b>LÉGUMES</b>	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Ramspinat 7	Rote Bete	Grünkohl -	Muertén -
<b>Uebstkuerf</b>					

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



LUNDI  
26-02

MARDI  
27-02

MERCREDI  
28-02

JEUDI  
01-03

VENDREDI  
02-03

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

<b>CRUDITÉS</b>	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Soupe de poireaux		Crème de potiron <small>7/9/10/12</small>		Potage pois cassés
<b>PLAT DU JOUR</b>	Jeune bovin sauce estragon <small>7</small>	Porc au curry <small>10</small>	Sauté de poulet à la crème <small>7</small>	Gratin de pâtes au poisson <small>1(blé)/3/4/7</small>	Omelette aux herbes <small>3</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Pommes de terre au four	Riz		Pommes de terre vapeur
<b>LÉGUMES</b>	Chou-fleur	Céleri <small>9</small>	Poêlée de légumes <small>-</small>	Petits pois <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>Corbeille de fruits</b>					

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



MONTAG  
26-02

DIENSTAG  
27-02

MITTWOCH  
28-02

DONNERSTAG  
01-03

FREITAG  
02-03

**Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"**

**MENU DU JOUR**

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
<b>SAUCE VINAIGRETTE</b>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>POTAGE</b>	Porettenzopp		Kürbiszopp <small>7/9/10/12</small>		Spalterierbessen zopp
<b>PLAT DU JOUR</b>	Jonkt Rënd mat Estragon <small>7</small>	Schwengefleesch mat Curry <small>10</small>	Gebrodene Pouletsfilet mat Ramzoos <small>7</small>	Fësch Nuddelen gratinéieren <small>1(blé)/3/4/7</small>	Omlett mat Kraider <small>3</small>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Gromperen am Schäffchen	Räis		Pommes de terre vapeur
<b>LÉGUMES</b>	Choufleur	Zelleri <small>9</small>	Geméispan <small>-</small>	Ierbessen <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>
<b>Uebstkuerf</b>					

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

