



Maison relais de la commune de Habscht Menu du 30 janvier au 03 février 2023

	Lundi / Méindeg	Mardi / Dënschdeg	Mercredi / Mëttwoch	Jeudi / Donneschdeg	Vendredi / Freideg
Potage	*	Soupe de carottes	*	Potage de céleri	*
Zopp	*	Wuerzelszopp	*	Zelleriszopp	*
Allergènes	*	Soupe de carottes:	*	Potage de céleri BIO: Céleri / Sellerie	*
Entrée	Choix de deux crudités ou cuidités plus une variété de salade dont une crudité BIO chaque jour				
Entrée	Auswiel tëschent zwou Zorte réiem oder gekachtem Geméis plus eng Zort Zalot, dovun all Dag ee réit BIO-Geméis				
Plat	Falafels	Filet de poulet	Filet de cabillaud, sauce tomate	Emincé de veau à la crème	Lasagne bolognaise
Plat	Falafel	Pouletsfilet	Cabillaudsfilet mat Tomatenzooss	Kallefsgeschnetzeltes mat Crème	Lasagne bolognaise
Allergènes	Falafels:	Cuisse de poulet:	Dos de cabillaud rôti et concassé de tomates [154]: Poissons / Fische	Emincés de veau à la zurichoise: Gluten (blé), Lait, Moutarde, Sulfites / Gluten (weizen), Milch, Senf, Sulfites	Lasagne à la bolognaise: Gluten (blé), Lait, Œufs, Céleri / Gluten (weizen), Milch, Eier, Sellerie
Légume	Légumes couscous	Petits pois	Haricots verts	Potiron	Salade verte
Geméis	Couscousgeméis	lerbessen	Gréng Bounen	Kalbass	Gréng Zalot
Allergènes	Légumes à couscous: Céleri / Sellerie	Petits pois (00):	Haricots verts:	Potirons:	Salade verte (accompagnement plat):
Féculent	Semoule ③	Pommes de terre au four	Riz pilaf	Purée de pommes de terre	*
Bäilag	Schmull	Gromperen am Schäffchen	Pilawräis	Gromperepüree	*
Allergènes	Semoule complète Bio: Gluten (blé) / Gluten (weizen)	Pommes de terre au four SSL:	Riz pilaf (00):	Purée de pommes de terre du terroir luxembourgeois (00): Lait, Soja, Sulfites / Milch, Sojahohnen, Sulfites	*
Dessert	Assortiment de fruits frais BIO	Assortiment de fruits frais BIO	Assortiment de fruits frais BIO	Assortiment de fruits frais BIO	Assortiment de fruits frais BIO
Dessert	*	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst	Frëscht Uebst
Allergènes					





Produit issu de l'agriculture biologique



