

LUNDI
08-01

MARDI
09-01

MERCREDI
10-01

JEUDI
11-01

VENDREDI
12-01

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Porc -	Œuf 3	Poulet -	Poisson 4	Bœuf -
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Purée de patates douces 7	Boulgour 1(blé)	Lentilles	Riz -
LÉGUME	Mix de légumes -	Chou rouge -	Navet	Haricots verts -	Carottes

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.

MONTAG
08-01

DIENSTAG
09-01

MITTWOCH
10-01

DONNERSTAG
11-01

FREITAG
12-01

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Schwäin	Eeër	Poulet	Fësch	Rënd
	-	3	-	4	-
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	séiss Gromperepuree 7	Bulgur 1(blé)	Lënsebulett -	Räis -
LÉGUME	Geméismix -	Roude Kabes -	Rüben -	Gréng Bounen -	Muerten -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

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
15-01

MARDI
16-01

MERCREDI
17-01

JEUDI
18-01

VENDREDI
19-01

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Poulet	Poisson 4	Jeune Bovin	Bœuf	Porc
FÉCULENT	Quinoa	Riz	Semoule 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Polenta
LÉGUME	Mix de légumes	Petits pois	Carottes	Epinards	Brocoli

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



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

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Poulet	Fësch 4	Jonkrënd	Rënd	Schwäin
FÉCULENT	Quinoa	Räis	Schmull 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Polenta
LÉGUME	Geméismix	Erbsen	Muerten	Spinat	Brokkoli

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

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
22-01

MARDI
23-01

MERCREDI
24-01

JEUDI
25-01

VENDREDI
26-01

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Œuf 3	Poisson 4	Poulet	Porc	Jeune bovin
FÉCULENT	Semoule 1(blé)	Purée de patates douces 7	Blé 1(blé)	Riz	Petites pâtes 1(blé)
LÉGUME	Céleri rave 9	Chou Romanesco	Mix de légumes	Panais	Brocoli

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



MONTAG
22-01

DIENSTAG
23-01

MITTWOCH
24-01

DONNERSTAG
25-01

FREITAG
26-01

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Eeër	Fësch	Poulet	Schwäin	Jonkt Rënd
	3	4		-	-
FÉCULENT	Schmull	Séiss Gromperepüree	Wees	Räis	Kleng Nuddelen
	1(blé)	7	1(blé)		1(blé)
LÉGUME	Zelleri	Romanesco	Geméismix	Pastinak	Brokkoli
	9	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss / Moschter Vinaigrette	Wéiss / Moschter Vinaigrette	Wéiss / Moschter Vinaigrette	Wéiss / Moschter Vinaigrette	Wéiss / Moschter Vinaigrette
	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
POTAGE		Geméisbritt		Kürbiszopp	
PLAT DU JOUR	Omlett mat Champignonen	Panéierte Colin	Gefligelgyros Wäisse Kéis zoos	Grillwürst/Mettwürst kecthup/moschter	Jonkt Rënd mat Estragon
		1/4/7	7	10	7
ACCOMPAGNEMENT	3	Gromperepüree	Wees	Gromperen am Schäffchen	Fusilli
		7	1(blé)		1(épeautre)/3
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Romanesco	Geméisplatto	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Brokkoli
	3/10/12		9	3/10/12	-

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
29-01

MARDI
30-01

MERCREDI
31-01

JEUDI
01-02

VENDREDI
02-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Bœuf	Jeune Bovin	Porc	Poulet	Poisson
	-	-	-		4
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Duo boulgour et quinoa 1(blé)	Lentilles	Boulgour 1(blé)	Sarrasin
LÉGUME	Mix de légumes	Chou-fleur	Brocoli	Petits pois	Navet

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



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

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Rënd	Jonkt Rënd	Schwäin	Poulet	Fësch
	-	-	-		4
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	Bulgur a Quinoa Duo 1(blé)	Lënsbulett	Bulgur 1(blé)	Buchweizen
LÉGUME	Geméismix	Choufleur	Brokkoli	Ierbessen	Rüben

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten				
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette 3/7/10/12				
POTAGE	Brokkoli Zopp		Ierbsencrèmezopp 7		Porettenzopp
PLAT DU JOUR	Rëndragout 1(blé)	Jonkt Rënd mat Schalotten 1(blé)/7	Gnocchi mat Kéis Zooss 1(blé)/7	Pouletsgeschnetzeltes	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss 1(blé)/3
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Bulgur a Quinoa Duo 1(blé)		Gromperen Wedges	
LÉGUMES	Geméisfricassee	Choufleur	Réi Geméis an Vinaigrette 3/7/10/12	Champignonen	Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/7/10/12

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
05-02

MARDI
06-02

MERCREDI
07-02

JEUDI
08-02

VENDREDI
09-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Œuf	Poisson	Bœuf	Poulet	Jeune Bovin
	3	4	-	-	-
FÉCULENT	Lentilles	Riz	Petites pâtes 1(blé)	Boulgour 1(blé)	Petite pâtes 1(blé)
LÉGUME	Carottes -	Céleri 9	Brocoli	Duo d'haricots	Poireaux -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



MONTAG
05-02

DIENSTAG
06-02

MITTWOCH
07-02

DONNERSTAG
08-02

FREITAG
09-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Eeër 3	Fësch 4	Rënd -	Poulet -	Jonkt Rënd -
FÉCULENT	Lënsbullet -	Räis	Kleng Nuddelen 1(blé)	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)
LÉGUME	Muerten -	Zelleri 9	Brokkoli	Bounen-Duo	Porette -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

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
12-02

MARDI
13-02

MERCREDI
14-02

JEUDI
15-02

VENDREDI
16-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Porc	Poulet	Poisson	Bœuf	Jeune Bovin
	-	-	4	-	-
FÉCULENT	Purée de patates douces	Semoule	Petites pâtes	Quinoa	Riz
	7	1(blé)	1(blé)		-
LÉGUME	Epinards	Mix de légumes	Petits pois	Panais	Carottes
	-	-	-		-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



MONTAG
12-02

DIENSTAG
13-02

MITTWOCH
14-02

DONNERSTAG
15-02

FREITAG
16-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Schwäin	Poulet	Fësch	Rënd	Jonkt Rënd
	-	-	4	-	-
FÉCULENT	Séiss Gromperepüree	Schmull	Kleng Nuddelen	Quinoa	Räis
	7	1(blé)	1(blé)	-	-
LÉGUME	Spinat	Geméismix	Ierbessen	Pastinak	Muerten
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

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 genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Œuf	Porc	Poulet	Poisson	Bœuf
	3			4	-
FÉCULENT	Petites pâtes	Polenta	Semoule	Riz	Boulgour
	1(blé)		1(blé)	-	1(blé)
LÉGUME	Petits pois	Epinards	Betterave rouge	Chou frisé	Carottes
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.

MONTAG
19-02

DIENSTAG
20-02

MITTWOCH
21-02

DONNERSTAG
22-02

FREITAG
23-02

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Éeer 3	Schwäin	Poulet	Fësch 4	Rënd -
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	Polenta	Schmull 1(blé)	Räis -	Bulgur 1(blé)
LÉGUME	Ierbessen -	Spinat -	Rote Bete -	Grünkohl -	Muerten -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Crudités de saison	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss / Moschter Vinaigrette 3/10/12	Wéiss / Moschter Vinaigrette 3/10/12	Vinaigrette blanche / moutarde 3/10/12	Wéiss / Moschter Vinaigrette 3/10/12	Wéiss / Moschter Vinaigrette 3/10/12
POTAGE		Kalbasszopp 7/9/12		Geméiszopp	
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce napolitaine	Wainzoossiss -	Poulet mat Thymian 7	Cabillaudsfilet mat Kraidercrumble 1(blé)/4/7/9	Flämesch Rëndscarbonade
ACCOMPAGNEMENT	Gerappten Emmentaler 1(blé)/7	Gromperepüree 7	Schmull 1(blé)	Pilaf Räis -	Gromperen Wedges
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Ramspinat 7	Rote Bete	Grünkohl -	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
26-02

MARDI
27-02

MERCREDI
28-02

JEUDI
01-03

VENDREDI
02-03

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Jeune bovin	Porc	Poulet	Poisson	Œuf
	-	-		4	3
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Riz	Purée de patates douces 7	Petites pâtes 1(blé)	Semoule 1(blé)
LÉGUME	Chou-fleur	Céleri 9	Mix de légumes -	Petits pois -	Poireaux -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

Corbeille de fruits

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.



MONTAG
26-02

DIENSTAG
27-02

MITTWOCH
28-02

DONNERSTAG
01-03

FREITAG
02-03

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

MENU DU JOUR

Potage du jour / Purée / Carottes

PLAT	Jonkt Rënd	Schwäin	Poulet	Fësch	Eeër
	-	-		4	3
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	Räis 7	séiss Gromperepuree 7	Kleng Nuddelen 1(blé)	Schmull 1(blé)
LÉGUME	Choufleur	Zelleri 9	Geméismix -	Ierbessen -	Porette -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

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

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.

