

Lundi 14/04

Mardi 15/04

Mercredi 16/04
Menu Thaïlande

Jeudi 17/04

Vendredi 18/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Sarrasin *** Haricot vert *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Brocolis *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Lentilles *** Epinards *** Compote de fruits
---	--	---	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fusilli 105 - 3 Sauce carbonara 101 - 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de légumes 9 *** Omelette au fromage 3 - 7 Pommes de terre vapeur *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Curry de poulet braisé au lait de coco 7 - 10 Riz thaï *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de chou-fleur *** Pizza Margherita 101 - 7 - 701 - 702 Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Saumon grillé et quartier de citron 4 Pommes de terre wedges *** Asperges blanches 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.



Lundi 21/04
Jour Férié

Mardi 22/04

Mercredi 23/04

Jeudi 24/04

Vendredi 25/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson ⁴

Riz

Petits pois

Compote de fruits

Jeune bovin

Semoule ¹⁰¹

Carottes

Compote de fruits

Lentilles

Petites pâtes ^{105 - 3}

Mix de légumes

Compote de fruits

Porc

Polenta

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Filet de cabillaud et crumble aux herbes

^{101 - 4 - 7 - 9}

Riz à la tomate

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Soupe de légumes ⁹

Ragoût de jeune bovin ¹⁰¹Semoule ¹⁰¹

Carottes braisées ⁷

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}

Lasagne aux petits légumes et lentilles

^{101 - 7 - 9}

Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Potage d'asperges ⁷

Cordon bleu de porc pané ^{101 - 3 - 7}

Pommes de terre au four

Curry de brocoli et carotte au lait de coco 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.



Lundi 28/04

Mardi 29/04

Mercredi 30/04

Jeudi 01/05
Jour Férié

Vendredi 02/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3

Petites pâtes 105 - 3

Champignons

Compote de fruits

Poisson 4

Riz

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Poulet

Semoule 101

Mix de légumes

Compote de fruits

Jeune bovin

Lentilles

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Omelette au champignons 3

Fusilli 105 - 3

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de petits pois 7

Filet de colin pané et citron 101 - 4

Duo de riz

Fondue de poireaux 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Gyros de poulet

Sauce pour kebab 3 - 7 - 10

Pommes de terre au four

Jardinière de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Jeune bovin à l'estragon

Purée de pommes de terre 7

Brocolis

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.



Lundi 05/05

Mardi 06/05

Mercredi 07/05

Jeudi 08/05

Vendredi 09/05

Jour Férié

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Boeuf ***</p> <p>Boulgour/quinoa ¹⁰¹ ***</p> <p>Mix de légumes ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson ⁴ ***</p> <p>Sarrasin ***</p> <p>Chou romanesco ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Lentilles ***</p> <p>Polenta ***</p> <p>Haricots plats ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Semoule ¹⁰¹ ***</p> <p>Poivrons rouges ***</p> <p>Compote de fruits</p>	
---	---	---	---	--

MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***</p> <p>Crème de panais ⁷ ***</p> <p>Ragoût de boeuf ¹⁰¹</p> <p>Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ ***</p> <p>Fricassée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***</p> <p>Lasagne au thon et petits légumes ^{101 - 4 - 7 - 9} </p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***</p> <p>Soupe de légumes ⁹ ***</p> <p>Gnocchis de pommes de terre ¹⁰¹ </p> <p>Sauce bolognaise au haché de soja ⁶ ***</p> <p>Haricots plats ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison ⁹</p> <p>Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} ***</p> <p>Poulet émincé basquaise</p> <p>Pommes de terre wedges ***</p> <p>Poêlée de poivrons ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	
---	--	---	--	--

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.



Lundi 12/05

Mardi 13/05

Mercredi 14/05

Jeudi 15/05

Vendredi 16/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Semoule 101 *** Chou rave *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Poêlée de légumes *** Compote de fruits	Boeuf *** Petites pâtes 105 - 3 *** Carottes jaunes *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Lentilles *** Haricot vert *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Riz *** Poivrons rouges *** Compote de fruits
--	---	---	---	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Merguez et pilons de poulet Semoule 101 *** Légumes couscous 12 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage aux tomates 7 *** Bouchée au poisson 101 - 3 - 4 - 7 Gnocchis de pommes de terre 101 *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise au haché de soja 6 *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Bouillon aux petits légumes 9 *** Omelette aux oignons 3 Pommes de terre au four *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Emincé de veau façon tandoori 7 Riz *** Poêlée de poivrons *** 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.



Lundi 19/05

Mardi 20/05

Mercredi 21/05

Jeudi 22/05

Vendredi 23/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Porc ***</p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Haricot vert ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Mix de légumes ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson 4 ***</p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pois chiche ***</p> <p>Quinoa ***</p> <p>Panais ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Jeune bovin ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Compote de fruits</p>
---	---	--	--	--

MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Crème de carotte au curry 7 ***</p> <p>Fricassée de soja tomatée au romarin 101 - 6 - 7 </p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Duo de haricots ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Paëlla au poulet et chorizo 702 - 10</p> <p>Salade lollo verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Velouté de champignon 7 ***</p> <p>Filet de colin pané et citron 101 - 4 </p> <p>Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Kniddelen 101 - 3</p> <p>Sauce crème aux lardinettes de poulet 7 ***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 ***</p> <p>Potage Saint-Germain 7 ***</p> <p>Penne 105 - 3</p> <p>Sauce boscaiola 7 ***</p> <p>Courgette jaune sautée ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
---	---	---	---	---

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.

Lundi 26/05

Mardi 27/05

Mercredi 28/05
Menu EgypteJeudi 29/05
Jour férié

Vendredi 30/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf ³ *** Petites pâtes ^{105 - 3} *** Petits pois *** Compote de fruits	Porc *** Polenta *** Epinards *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule ¹⁰¹ *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Oeuf ³ *** Boulgour ¹⁰¹ *** Haricot vert *** Compote de fruits
--	---	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹ Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Spaghetti ¹⁰¹ Sauce tomate *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) ⁷ *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Potage de courgettes *** Emincé de porc au caramel ^{101 - 6} Riz *** Epinards à la crème ⁷ *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Kebab au poulet à l'Egyptienne ^{7 - 10} Salade de pommes de terre à la menthe ¹² *** Poêlée de poivrons *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Oeufs durs gratinés ^{101 - 3 - 7} Fusilli ^{105 - 3} *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.



Lundi 02/06

Mardi 03/06

Mercredi 04/06

Jeudi 05/06

Vendredi 06/06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Haricots rouges ***
Riz ***
Mais ***
Compote de fruits

Porc ***
Sarrasin ***
Brocolis ***
Compote de fruits

Poulet ***
Quinoa ***
Mix de légumes ***
Compote de fruits

Poisson ⁴ ***
Petites pâtes ¹⁰⁵⁻³ ***
Blanc de poireaux mixé ***
Compote de fruits

Boeuf ***
Semoule ¹⁰¹ ***
Chou fleur ***
Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Chili au tofu ⁶
Riz ***
Salade lollo verte ***
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Potage d'asperges ⁷ ***
Ragoût de porc au curry ⁷⁻¹⁰
Pommes de terre au four ***
Brocolis ***
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Sauté de volaille à la crème ¹⁰¹⁻⁷
Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ ***
Poêlée de légumes ***
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Crème de petits pois ⁷ ***
Tagliatelles ¹⁰⁵⁻³
Sauce aurore aux deux saumons ⁴⁻⁷ ***
Fondue de poireaux ⁷ ***
Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹² ***
Ragoût de boeuf ¹⁰¹
Pommes de terre vapeur ***
Chou-fleur gratiné ¹⁰¹⁻⁷ ***
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.

Montag 14.04

Dienstag 15.04

Mittwoch 16.04
Menu Thailande

Donnerstag 17.04

Freitag 18.04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Geméismix *** Uebstkompott	Ei 3 *** Buchweisen *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Brokkoli *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Schmull 101 *** Möhren *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Lënsen *** Spinat *** Uebstkompott
--	---	--	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Wëiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Fusilli 105 - 3 Carbonara Sauce 101 - 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wëiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Geméiszopp 9 *** Omlett mat Kéis 3 - 7 *** Gedämpfte Gromperen *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wëiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Hühnercurry mit Kokosnuss 7 - 10 Thailändischer Reis *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wëiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Pizza Margherita 101 - 7 - 701 - 702 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Wëiss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Gegrillte Saumon 4 *** Gromperen Wedges *** Grüner Spargel 7 *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 > 10ppm	14	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.

Montag 21.04
Jour Férié

Dienstag 22.04

Mittwoch 23.04

Donnerstag 24.04

Freitag 25.04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Fësch 4

Räis

Ierbessen

Uebstkompott

Jonkt Rënd

Schmull 101

Möhren

Uebstkompott

Lënsen

Kleng Nuddelen 105 - 3

Geméismix

Uebstkompott

Schwäin

Polenta

Brokkoli

Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Kabeljaufilet und Kräutercrumble

101 - 4 - 7 - 9

Rais mat Tomaten

Ierbessen

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Geméiszopp 9

Jonkrënds-Ragout 101

Schmull 101

Geschmorte muerten 7

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Lasagne mit Gemüse und Linsen 101 - 7 - 9

Gréng Zalot

Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten 9

Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12

Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12

Spargel Zopp 7

panéierte Schwéngs Cordon bleu 101 - 3 - 7

Gromperen am Schäffchen

Curry mat Geméis, muerten a Kokosnos 7

Kuerf vun frësch Uebst

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 > 10ppm	14	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.

Montag 28.04

Dienstag 29.04

Mittwoch 30.04

Donnerstag 01.05
Jour Férié

Freitag 02.05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Ei ³ </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³</p> <p>***</p> <p>Champignonen</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Fësch ⁴ </p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Lauch weiß</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Schmull ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Geméismix</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Jonkt Rënd</p> <p>***</p> <p>Lënsen</p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>
---	---	---	--

MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹²</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹²</p> <p>***</p> <p>Omlett mat Champignonen ³ </p> <p>Fusilli ¹⁰⁵⁻³</p> <p>***</p> <p>Gréng Zalot</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹²</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹²</p> <p>***</p> <p>Ierbsencrèmezopp ⁷</p> <p>***</p> <p>Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ¹⁰¹⁻⁴ </p> <p>Räis-Duo</p> <p>***</p> <p>Porettefondue ⁷</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹²</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹²</p> <p>***</p> <p>Pouletgyros</p> <p>Kebab zoos ³⁻⁷⁻¹⁰</p> <p>***</p> <p>Gromperen am Schäffchen</p> <p>***</p> <p>Geméisplatte</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹²</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹²</p> <p>***</p> <p>Jonkt Rënd mat Estragon</p> <p>Gromperepüree ⁷</p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>
--	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 > 10ppm	14	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.



Montag 05.05

Dienstag 06.05

Mittwoch 07.05

Donnerstag 08.05

Freitag 09.05
Jour Férié

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Rënd *** Bulgur/Quinoa ¹⁰¹ *** Geméismix *** Uebstkompott</p>	<p>Fësch ⁴ *** Buchweisen *** Kabes Romanesco *** Uebstkompott</p>	<p>Lënsen *** Polenta *** Bounen *** Uebstkompott</p>	<p>Poulet *** Schmull ¹⁰¹ *** Roude Paprika *** Uebstkompott</p>	
---	--	--	---	--

MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Pastinakencrèmezopp ⁷ *** Rëndsragout ¹⁰¹ Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Lasagne mat thon und Gemüse ^{101 - 4 - 7 - 9} Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Geméiszopp ⁹ *** Gromperegnocchi ¹⁰¹ Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal ⁶ *** Stangenbohnen *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Gehackt poulet basquais Gromperen Wedges *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	
--	---	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 > 10ppm	14	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.



Montag 12.05

Dienstag 13.05

Mittwoch 14.05

Donnerstag 15.05

Freitag 16.05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Schmull 101 *** Kohlrabi *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Gebratenes Saisongemüse *** Uebstkompott	Rënd *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** giel Muerten *** Uebstkompott	Ei 3 *** Lënsen *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Räis *** Roude Paprika *** Uebstkompott
--	---	---	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Merguez und Hähnchenkeule Schmull 101 *** couscous Geméis 12 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Tomatensuppe 7 *** Paschtéit mat Fësch 101 - 3 - 4 - 7 Gromperegnocchi 101 *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Spaghetti 101 Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Geméisbritt 9 *** Omlett mat Zwiwwel 3 Gromperen am Schäffchen *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Geschnetzelt vum Kallef mat tandoori 7 Räis *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	---	---

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 > 10ppm	14	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.

Montag 19.05

Dienstag 20.05

Mittwoch 21.05

Donnerstag 22.05

Freitag 23.05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Schmull 101 *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Schmull 101 *** Ierbessen *** Uebstkompott	Kichererbessen *** Quinoa *** Pastinake *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Lënsen *** Zucchini *** Uebstkompott
---	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Muertencremezopp 7 *** Sojafricassee mat Rosmarin 101 - 6 - 7 Schmull 101 *** Bounen-Duo *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Paella mat Poulet a Chorizo 702 - 10 Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Champignonenzopp 7 *** Panéierte Colin mat Zitrouenzooss 101 - 4 Gromperekichelcher" 101 - 3 - 7 - 9 *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Kniddellen 101 - 3 Sauce crème aux lardinettes de poulet 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Erbsensuppe 7 *** Penne 105 - 3 Boscaiola Zooss 7 *** giel Zucchini *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 > 10ppm	14	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.



Montag 26.05

Dienstag 27.05

Mittwoch 28.05
Menu Egypte

Donnerstag 29.05
Jour ferié

Freitag 30.05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei 3 *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Polenta *** Spinat *** Uebstkompott	Poulet *** Schmull 101 *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Ei 3 *** Bulgur 101 *** Gréng Bounen *** Uebstkompott
--	---	---	---

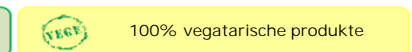
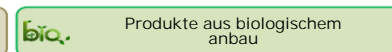
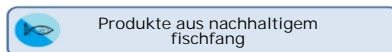
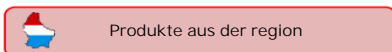
MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Spaghetti 101 Tomatenzoos *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Courgettenzopp *** Schweine gesschneizelle mit karamel 101 - 6 *** Räis *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Kebab au poulet à l'Egyptienne 7 - 10 *** Gromperen zalot 12 *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Weïss Vinaigrette 3 - 10 - 12 Vinaigrette mat Moschter 10 - 12 *** Gekochte Eier 101 - 3 - 7 *** Fusilli 105 - 3 *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst
---	--	---	---

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 > 10ppm	14	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.



Montag 02.06

Dienstag 03.06

Mittwoch 04.06

Donnerstag 05.06

Freitag 06.06

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rote Bohnen *** Râis *** Mais *** Uebstcompott	Schwäin *** Buchweisen *** Brokkoli *** Uebstcompott	Poulet *** Quinoa *** Geméismix *** Uebstcompott	Fësch ⁴ *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Lauch weiß *** Uebstcompott	Rënd *** Schmull ¹⁰¹ *** Blumenkohl *** Uebstcompott
--	--	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Tofu Chili ⁶ Râis *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Spargel Zopp ⁷ *** Schwéngsragout mat curry ⁷⁻¹⁰ Gromperen am Schäffchen *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème ¹⁰¹⁻⁷ Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Ierbsencrèmezopp ⁷ *** Tagliatelle ¹⁰⁵⁻³ Aurora sauce mit 2 lachsen ⁴⁻⁷ *** Porettefondue ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Rëndsragout ¹⁰¹ Gedämpfte Gromperen *** Choufleursgratin ¹⁰¹⁻⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst
---	--	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 > 10ppm	14	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.