

LUNDI
18-09

MARDI
19-09

MERCREDI
20-09

JEUDI
21-09

VENDREDI
22-09

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	Poisson	Œuf	Poulet	Poisson	Bœuf
	4	3	-	4	-
FÉCULENT	Riz	Purée de patates douces	Boulgour	Purée de pommes de terre	Riz
		7	1(blé)	7	-
LÉGUME	Aubergines	Chou rouge	Courgette et aubergine	Haricots verts	Maïs
		-	-	-	-

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 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12
POTAGE		Crème de courgettes 7/9/12		Potage aux poireaux 9/12	
PLAT DU JOUR	Colin au four 4	Omelette ciboulette 3-7	Poulet grillé -	Saumon et quartiers de citron 4	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Purée de patates douces 7	Boulgour 1(blé)	Pommes de terre vapeur -	Riz -
LÉGUMES	Ratatouille	Chou rouge	Poêlée de légumes -	Haricots verts -	Salade verte et vinaigrette 7/12

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
18-09

DIENSTAG
19-09

MITTWOCH
20-09

DONNERSTAG
21-09

FREITAG
22-09

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	Fësch	Eeër	Poulet	Fësch	Rënd
	4	3	-	4	-
FÉCULENT	Räis	séiss Gromperepuree	Bulgur	Gromperepüree	Räis
		7	1(blé)	7	-
LÉGUME	Auberginen	Roude Kabes	Zucchini an Aubergine	Gréng Bounen	Maïs
		-	-	-	-

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 Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette
	7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
POTAGE		Zucchini zopp		Porettenzopp	
		7/9/12		9/12	
PLAT DU JOUR	Colin am Schäffchen	Schnéi Omelett	Gegrillte Poulet	Saumon an Zitroun Scheiwen	Chili ouni Flesch mat Rout Bounen
	4	3-7	-	4	
ACCOMPAGNEMENT	Räis	séiss Gromperepuree	Bulgur	Gedämpfte Gromperen	Räis
		7	1(blé)	-	-
LÉGUMES	Ratatouille	Roude Kabes	Geméispan	Gréng Bounen	Gréng Zalot mat Vinaigrette
			-	-	7/12

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
25-09

MARDI
26-09

MERCREDI
27-09

JEUDI
28-09

VENDREDI
29-09

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	Jeune Bovin	Bœuf	Porc
	-	4	-	-	-
FÉCULENT	Purée de pommes de terre	Riz	Semoule	Petites pâtes	Purée de pommes de terre
	7	-	1(blé)	1(blé)	-
LÉGUME	Mix de légumes	Epinards	Carottes	Courgettes	Haricots verts
	-	-	-	-	-

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 à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde
	10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
POTAGE	Potage de carottes au lait de coco		Crème de chou-fleur		Potage anti-gaspillage
			7/9		
PLAT DU JOUR	Poulet aux olives	Cabillaud aux épices et lait de coco	Ragoût de jeune bovin aux oignons	Tortellini ricotta et épinards sauce tomate	Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde
	1(blé)	1(blé)/4	1(blé)		1(blé)/3/7/10
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis de pommes de terre	Duo de riz	Semoule	Fromage râpé	Purée de pommes de terre
	1(blé)	-	1(blé)	1(blé)/3/7	7
LÉGUMES	Poêlée de légumes	Salade de tomate et vinaigrette	Carottes braisées	Salade verte et vinaigrette	Curry de brocolis et carottes au lait de coco
	-		-	10/12	7

Corbeille de fruits

*Journée internationale
du gaspillage*



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
25-09

DIENSTAG
26-09

MITTWOCH
27-09

DONNERSTAG
28-09

FREITAG
29-09

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	Jonkrënd	Rënd	Schwäin
	-	4	-	-	-
FÉCULENT	Gromperepüree	Räis	Schmull	Kleng Nuddelen	Gromperepüree
	7	-	1(blé)	1(blé)	-
LÉGUME	Geméismix	Spinat	Muerten	Zucchini	Gréng Bounen
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette
	10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
POTAGE	Muerten-Kokosnossmellëch-Zopp		Choufleurszopp		null Offal zopp
			7/9		
PLAT DU JOUR	Poulet mat Oliven	Cabillaud mat Gewierzer a Kokosnossmëllech	Jonkrënds-Ragout aux oignons	Ricotta a Spinat-Tortellini mat Tomatenzooss	Panéierte Schwéngs Cordon bleu mat Rahmzoos/Mochter
	1(blé)	1(blé)/4	1(blé)		1(blé)/3/7/10
ACCOMPAGNEMENT	Gromperegnocchi	Reis duo	Schmull	Gerappte Kéis	Gromperepüree
	1(blé)	-	1(blé)	1(blé)/3/7	7
LÉGUMES	Geméispan	Tomatensalat mat Vinaigrette	Gebraten muerten	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Zucchini a Muerten Curry mat Kokosnossmëllech
	-		-	10/12	7

Uebstkuerf

*Journée internationale
du gaspillage*



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
02-10

MARDI
03-10

MERCREDI
04-10

JEUDI
05-10

VENDREDI
06-10

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	Poulet	Porc	Jeune bovin
	3	4		-	-
FÉCULENT	Semoule	Purée de pommes de terre	Blé	Purée de pommes de terre	Petites pâtes
	1(blé)	7	1(blé)	7	1(blé)
LÉGUME	Céleri	Chou Romanesco	Mix de légumes	Panais	Brocoli
	9	-	-	-	-

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 Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail
	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
POTAGE		Bouillon de légumes		Soupe de courgettes	
PLAT DU JOUR	Quiche aux légumes du soleil	Colin sauce à l'aneth	Gyros de volaille fromage blanc aux herbes	Grillwurst/Mettwurst moutarde/ketchup	Jeune bovin sauce estragon
		1/4/7	7	10	7
ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre	Blé	Salade de pommes de terre	Fusilli
	1(blé)/3/7	7	1(blé)	3/7/10	1(épeautre)/3
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette	Chou Romanesco	Jardinière de légumes	Salade verte et vinaigrette	Brocoli
	10/12		-	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
02-10

DIENSTAG
03-10

MITTWOCH
04-10

DONNERSTAG
05-10

FREITAG
06-10

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	Gromperepüree	Wees	Gromperepüree	Kleng Nuddelen
	1(blé)	7	1(blé)	7	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	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette
	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
POTAGE		Geméibritt		Zucchini zopp	
PLAT DU JOUR	Sonneg Geméis Quiche	Dill Fësch mat Dëll-Zooss	Gefligelgyros Wäisse Kéis zoos	Grillwürst/Mettwürst kecthup/moschter	Jonkt Rënd mat Estragon
		1/4/7	7	10	7
ACCOMPAGNEMENT		Gromperepüree	Wees	Gromperen zalot	Fusilli
		7	1(blé)	3/7/10	1(épeautre)/3
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Chou Romanesco	Geméisplatto	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Brokkoli
	10/12		-	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
09-10

MARDI
10-10

MERCREDI
11-10

JEUDI
12-10

VENDREDI
13-10

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	Riz	Quinoa	Boulgour	Purée de patates douces
	1(blé)	-	-	1(blé)	7
LÉGUME	Mix de légumes	Chou-fleur	Fenouil	Petits pois	Epinards
	-	-	-	-	-

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 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
POTAGE	Potage brocoli		Crèmes de petits-pois et menthe 7/9/12		Soupe à la tomate
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1(blé)	Jeune bovin à l'estragon 1(blé)/7	Gnocchi sauce fromage - tomate	Paella au poulet « Paella de pollo »	Saumon grillé sauce citron 1/4/7
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Riz			Purée de patates douces 7
LÉGUMES	Fricassée de légumes	Chou-fleur	Crudités et vinaigrette	Haricots verts et petits pois	Epinards à la crème 7

Corbeille de fruits

Menu Espagnol



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
09-10

DIENSTAG
10-10

MITTWOCH
11-10

DONNERSTAG
12-10

FREITAG
13-10

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)	Räis -	Quinoa -	Bulgur 1(blé)	séiss Gromperepuree 7
LÉGUME	Geméismix -	Choufleur -	Fenchel -	Ierbessen -	Spinat -

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 Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12
POTAGE	Broccoli Zopp		Peffermënz-Ierbseencrèmezopp 7/9/12		Tomatenzopp
PLAT DU JOUR	Rëndragout 1(blé)	Jonkt Rënd mat Estragon 1(blé)/7	Gnocchi mat Tomate Kéis Zooss 1(blé)	Paella mat Poulet « Paella de pollo »	Gegrillte Saumon mat Zitrounenzooss 1/4/7
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Räis -			séiss Gromperepuree 7
LÉGUMES	Geméisfricassee -	Choufleur	Réi Geméis an Vinaigrette -		Gréng Bounen an Erbsen

Uebstkuerf

Menu Espagnol



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
16-10

MARDI
17-10

MERCREDI
18-10

JEUDI
19-10

VENDREDI
20-10

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	Purée de pomme de terre	Purée de pommes de terre	Petites pâtes	Boulgour	Petite pâtes
	7	1(blé)	7	1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Carottes	Brocoli	Fenouil	Courgettes	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 au yaourt	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt
	7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
POTAGE		Velouté de fenouil		Potage de topinambour	
		7/9			
PLAT DU JOUR	Omelette au fromage	Feuilleté de poisson	Pain de viande et son jus	Sauté de poulet à la crème	Tortellini sauce crème chou-fleur
	3/7	1(blé)/4/7/9	1(blé),3,7	1/7	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four	Pommes de terre rôties	Dinkelnuddeln	Boulgour	
	-		1(blé)	1(blé)	1/6/7
LÉGUMES	Carottes fondantes	Mélange de légumes	Duo de carottes & fenouil	Courgettes	Salade verte et vinaigrette
	-		-	-	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
16-10

DIENSTAG
17-10

MITTWOCH
18-10

DONNERSTAG
19-10

FREITAG
20-10

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	Rënd	Poulet	Jonkt Rënd
	3	4	-	-	-
FÉCULENT	Grompèrepüree	Grompèrepüree	Kleng Nuddelen	Bulgur	Nuddelen
	7	7	1(blé)	1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Muerten	Brokkoli	Fenchel	Zucchini	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	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette
	7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
POTAGE		Fennelcreme		Topinambur zopp	
		7/9			
PLAT DU JOUR	Omlètt mat Kéis	Paschtéit mat Fësch	Fleeschbrout	Gebrodene Pouletsfilet mat Ramzooss	Tortellini mat choufleur crème
	3/7	1(blé)/4/7/9	1(blé),3,7	1/7	
ACCOMPAGNEMENT	Gromperen am Schäffchen	Gromperen am Schäffchen	Dinkelnuddelen	Bulgur	1/6/7
	-		1(blé)	1(blé)	
LÉGUMES	Muerten fondantes	Geméismix	Muert a Fenchel Duo	Zucchini	Gréng Zalot mat Vinaigrette
	-		-	-	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
23-10

MARDI
24-10

MERCREDI
25-10

JEUDI
26-10

VENDREDI
27-10

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 pommes de terre	Quinoa	Petites pâtes	Semoule	Riz
	7	-	1(blé)	1(blé)	-
LÉGUME	Epinards	Mix de légumes	Petits pois	Aubergine	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 à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde
	10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
POTAGE	Soupe à l'oignon		Bouneschlupp		Potage de panais
			9/12		
PLAT DU JOUR	Sauté de porc	Poulet basquaise	Poisson pané au citron	Falafels sauce Tatzikis	Blanquette de jeune bovin
	-	1(blé)/3	1(blé)/4/3	1(blé)/7	1(blé)/7
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Duo de boulgour et quinoa	Dinkelnudeln	Semoule	Riz
	7	1(blé)	1(blé)	1(blé)	
LÉGUMES	Salade de tomate et vinaigrette	Poêlée de légumes	Petits pois à l'échalotte	Crudités	Carottes Vichy
	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
23-10

DIENSTAG
24-10

MITTWOCH
25-10

DONNERSTAG
26-10

FREITAG
27-10

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	Gromperepüree	Quinoa	Kleng Nuddelen	Schmull	Räis
	7	-	1(bié)	1(bié)	-
LÉGUME	Spinat	Geméismix	Ierbessen	Aubergine	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	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette
	10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
POTAGE	Ënnenzopp		Bouneschlupp		Pastinakenzopp
			9/12		
PLAT DU JOUR	Gebrode Schwéngsfleesch	Poulet Basquaise	panéiert Fësch mat Zitroun	Falafel mat Tatziki Zooss	Rëndblanquette
	-	'1(bié)/3	1(bié)/4/3	'1(bié)/7	1(bié)/7
ACCOMPAGNEMENT	Gromperepüree	Bulgur a Quinoa Duo	Dinkelnudeln	Schmull	Räis
	7	1(bié)	1(bié)	1(bié)	
LÉGUMES	Tomatenzalot an Vinaigrette	Geméispan	Ierbessen	Krüditéiten	Gebottert Muerten
	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
30-10

MARDI
31-10

MERCREDI
01-11

JEUDI
02-11

VENDREDI
03-11

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	Feré	Poisson	Bœuf
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Pommes de terre		Riz	Pommes de terre
LÉGUME	Petits pois	Epinards		Chou frisé	Carottes

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Feré	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12		Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12
POTAGE		Potage de butternut 7/9/12		Soupe de légumes	
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce carbonara 1(blé)/7	Saucisse de volaille sauce tomate		Filet de cabillaud et crumble aux herbes 1(blé)/4/7/9	Carbonade à la flammande 7/9
ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre 7		Riz pilaf	Pommes de terre Wedges
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Epinards à la crème		Chou frisé	Carottes

Corbeille de fruits

Menu Halloween

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
30-10

DIENSTAG
31-10

MITTWOCH
01-11

DONNERSTAG
02-11

FREITAG
03-11

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	Ferié	Fësch	Rënd
FÉCULENT	Kleng Nuddelen <small>1(blé)</small>	Gromperen		Räis	Gromperen
LÉGUME	Ierbessen	Spinat		Grünkohl	Muerten

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Ferié	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>		Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Kalbasszopp <small>7/9/12</small>		Geméiszopp	
PLAT DU JOUR		Gefligel Wurst mat Tomatenzooss		Cabillaudsfilet mat Kraidercrumble <small>1(blé)/4/7/9</small>	Flämesch Rëndscarbonade <small>7/9</small>
ACCOMPAGNEMENT	Spaghetti carbonara <small>1(blé)/7</small>	Gromperepüree <small>7</small>		Pilaf Räis	Gromperen Wedges
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Ramspinat		Grünkohl	Muerten

Uebstkuerf

Menu Halloween

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
06-11

MARDI
07-11

MERCREDI
08-11

JEUDI
09-11

VENDREDI
10-11

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	Jeune bovin	Porc	Œuf	Poisson	Poulet
	-	-	3	4	-
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Riz	Purée de patates douces 7	Petites pâtes 1(blé)	Semoule 1(blé)
LÉGUME	Céleri-rave 9	Haricots verts -	Mix de légumes -	Petits pois -	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 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
POTAGE	Soupe de chou-fleur		Crème de potiron 7/9/10/12		Potage pois cassés
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon 7	Porc au curry 10	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs	Fricassée de hoki façon provençale 4	Quiche au poulet 1(blé)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Riz	Purée de patates douces 7	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	
LÉGUMES	Céleri-rave 9	Haricots verts	Poêlée de légumes -	Petits pois -	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
06-11

DIENSTAG
07-11

MITTWOCH
08-11

DONNERSTAG
09-11

FREITAG
10-11

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	Eeër	Fësch	Poulet
	-	-	3	4	-
FÉCULENT	Kleng Nuddelen	Räis	séiss Gromperepuree	Kleng Nuddelen	Schmull
	1(blé)	-	7	1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Knollensellerie	Gréng Bounen	Geméismix	Ierbessen	Porette
	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 Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12
POTAGE	Choufleurszopp		Kürbiszopp 7/9/10/12		Spalterierbessen zopp
PLAT DU JOUR	Jonkt Rënd mat Estragon 7	Schwengefleesch mat Curry 10	Chili oui Fleesch mat Rout Bounen a Mais	Fricassee vum hoki provençalesche Stil 4	Poulet Quiche 1(blé)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Räis	séiss Gromperepuree 7	Spelznuddelen 1(épeautre)/3	
LÉGUMES	Kollensellerie 9	Gréng Bounen	Geméispan -	Ierbessen -	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.

