

LUNDI
13-11

MARDI
14-11

MERCREDI
15-11

JEUDI
16-11

VENDREDI
17-11

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette au yaourt <small>7/12</small>	Vinaigrette au yaourt <small>7/12</small>	Vinaigrette au yaourt <small>7/12</small>	Vinaigrette au yaourt <small>7/12</small>	Vinaigrette au yaourt <small>7/12</small>
POTAGE		Soupe de poireaux <small>7</small>		Potage aux carottes	
PLAT DU JOUR	Falafels sauce fromage blanc aux herbes <small>1(blé)/3/7</small>	Jeune bovin à la Zurichoise <small>1(blé)/7</small>	Cabillaud en croûte d'herbes <small>1(blé)/4/7</small>	Poulet pané <small>1(blé)/3</small>	Dinkelnudeln sauce carbonara <small>1(épeautre)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Semoule <small>1(blé)</small>	Riz <small>-</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	
LÉGUMES	Salade verte, radis et vinaigrette <small>10/12</small>	Poêlée de champignons persillés	Brunoise de légumes <small>-</small>	Petit pois	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>
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
13-11

DIENSTAG
14-11

MITTWOCH
15-11

DONNERSTAG
16-11

FRUITAG
17-11

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

MENU DU JOUR

	MONTAG 13-11	DIENSTAG 14-11	MITTWOCH 15-11	DONNERSTAG 16-11	FRUITAG 17-11
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>
POTAGE		Porettenzopp <small>7</small>		Muertenzopp	
PLAT DU JOUR	Falafel mat wäisse kéis <small>1(blé)/3/7</small>	Zürich Jonkt Rënd <small>1(blé)/7</small>	Cabillaud in Kräuterkruste <small>1(blé)/4/7</small>	Pannéierte Poulet <small>1(blé)/3</small>	Spelzuddelen Carbonara Zoos <small>1(épeautre)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Schmull <small>1(blé)</small>	Räis	Gromperepüree <small>7</small>	Gromperen Wedges <small>-</small>	
LÉGUMES	Gréng Zalot, Rettich, mat Vinaigrette <small>10/12</small>	Gebrode Champignonen	Geméisbrunoise <small>-</small>	Ierbessen	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>10/12</small>
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
20-11

MARDI
21-11

MERCREDI
22-11

JEUDI
23-11

VENDREDI
24-11

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
POTAGE	Potage aux épinards <small>7</small>		Potage aux champignons <small>7</small>		Minestrone <small>1(blé)</small>
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au poisson <small>1(blé)/3/4/7</small>	Omelette au fromage <small>3/7</small>	Spaghetti bolognaise <small>1(blé)</small>	Poulet grillé <small>-</small>	Jeune bovin marengo <small>1(blé)</small>
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur <small>-</small>	Emmental râpé <small>7</small>	Riz <small>-</small>	Polenta
LÉGUMES	Fondue de poireaux <small>7</small>	Haricots <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Pôelé de poivrons et maïs <small>-</small>	Carottes Vichy
Corbeille de fruits					

Menu Italien

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
20-11

DIENSTAG
21-11

MITTWOCH
22-11

DONNERSTAG
23-11

FREITAG
24-11

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

MENU DU JOUR

	MONTAG 20-11	DIENSTAG 21-11	MITTWOCH 22-11	DONNERSTAG 23-11	FREITAG 24-11
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>
POTAGE	Spinatzopp <small>7</small>		Champignonszopp <small>7</small>		Minestrone (Geméiszopp) <small>1(blé)</small>
PLAT DU JOUR	Fësch Nuddelen gratinéieren <small>1(blé)/3/4/7</small>	Kéis Omelette <small>3/7</small>	Spaghetti Bolognese <small>1(blé)</small>	Gegrillte Poulet <small>-</small>	Kallefleesch Marengo <small>1(blé)</small>
ACCOMPAGNEMENT		Gedämpfte Gromperen <small>-</small>	Gerappten Emmentaler <small>7</small>	Räis <small>-</small>	Polenta
LÉGUMES	Porettefondue <small>7</small>	Bounen <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>10/12</small>	Paprika a Mais fricassee <small>-</small>	Gebottert Muerten
Uebstkuerf					

Menu Italien

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
27-11

MARDI
28-11

MERCREDI
29-11

JEUDI
30-11

VENDREDI
01-12

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>
POTAGE		Soupe de chicorée		Crème de chou-fleur <small>7</small>	
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf <small>1(blé)/7</small>	Tortellini ricotta-épinards <small>1(blé)/3/7</small>	Saumon sauce au citron <small>1/4/7</small>	Poulet au gingembre, soja et sésame <small>6/11</small>	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four	Sauce tomate Fromage râpé <small>7</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Riz
LÉGUMES	Brocoli gratiné <small>7</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>	Petits pois <small>-</small>	Fricassée de légumes <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>

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
27-11

DIENSTAG
28-11

MITTWOCH
29-11

DONNERSTAG
30-11

FREITAG
01-12

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	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>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Chiconszopp		Choufleurzopp <small>7</small>	
PLAT DU JOUR	Rëndsragout <small>1(blé)/7</small>	Tortellini Ricotta-Spinat <small>1(blé)/3/7</small>	Zitroun Saumon <small>1/4/7</small>	Ginger Poulet, Soja a Sesam <small>6/11</small>	Chili ouni Fleesch mat Rout Bounen
ACCOMPAGNEMENT	Gromperen am Schäffchen	Tomatenzooss a gerappten Kéis <small>7</small>	Gromperepüree <small>7</small>	Schmull <small>1(blé)</small>	Räis <small>-</small>
LÉGUMES	Brokkoli gratinéiert <small>7</small>	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Ierbessen <small>-</small>	Geméismix <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/10/12</small>

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
04-12

MARDI
05-12

MERCREDI
06-12

JEUDI
07-12

VENDREDI
08-12

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>	Vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>	Vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>	Vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>	Vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>
POTAGE	Bouillon de légumes		Soupe de petit-pois		Crème de panais <i>7</i>
PLAT DU JOUR	Grillwürst sauce Ketchup <i>10</i>	Sauté de poulet <i>6</i>	Kniddelen sauce crème <i>1(blé)/3/7</i>	Colin pané sauce remoulade <i>1(blé)/3/4/10/12</i>	Quiche au fromage <i>1(blé)/3/7</i>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Wok de légumes et nouilles sautées au lait de coco <i>1/3/6</i>		Purée de patates douces <i>7</i>	
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette <i>10/12</i>		Compote de pommes <i>-</i>	Epinards à l'échalotte <i>7</i>	Salade verte et vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>
Corbeille de fruits					

Menu Luxembourgeois

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
04-12

DIENSTAG
05-12

MITTWOCH
06-12

DONNERSTAG
07-12

FREITAG
08-12

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

MENU DU JOUR

	MONTAG 04-12	DIENSTAG 05-12	MITTWOCH 06-12	DONNERSTAG 07-12	FREITAG 08-12
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE	Geméisbritt		Ierbsenzopp		Pastinakencrèmezopp <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Grillwüerst mat kecthup <small>10</small>	Gebrodene Pouletsfilet <small>6</small>	Kniddelen mat Rahmzoos <small>1(blé)/3/7</small>	panéierte Colin Remouladenzoos <small>1(blé)/3/4/10/12</small>	Kéis Quiche <small>1(blé)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gebootschte Gromperen	Geméiswok a gebratene nuddeln mat Kokossnossmëllech <small>1/3/6</small>		Séiss Gromperepüree <small>7</small>	
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/10/12</small>			Äppelkompott <small>-</small>	Spinat mat Zalot <small>7</small>
Uebstkuerf					

Menu Luxembourgeois

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
11-12

MARDI
12-12

MERCREDI
13-12

JEUDI
14-12

VENDREDI
15-12

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

MENU DU JOUR

	LUNDI 11-12	MARDI 12-12	MERCREDI 13-12	JEUDI 14-12	VENDREDI 15-12
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		Soupe à l'oignon		Potage aux poireaux	
PLAT DU JOUR	Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7	Pain de viande et son jus 7,1(blé),3	Tagliatelles au thon à la sauce tomate 1(blé)/3	Kebab Emincé de poulet -	Fricassée de soja sauce tomate 6
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles	Pommes de terre rôties -		Pommes de terre Wedges, Pain 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/6
LÉGUMES	Haricots plats -	Duo de carottes -	Salade verte et vinaigrette 7/12	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates 3/7/10	Brunoise de légumes
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
11-12

DIENSTAG
12-12

MITTWOCH
13-12

DONNERSTAG
14-12

FREITAG
15-12

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 Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>
POTAGE		Ënnenzopp		Porettenzopp	
PLAT DU JOUR	jonken Rëndragout <small>1(bié)</small>	Fleeschbrout <small>7,1(bié),3</small>	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss <small>1(bié)/3</small>	Pouletsgeschnetzelt Kebab -	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzoos <small>6</small>
ACCOMPAGNEMENT	Lënsen	Gromperen am Schäffchen -		Wedges Gromperen Brout <small>1(bié)</small>	Spelznuddelen <small>1(épeautre)/3/6</small>
LÉGUMES	Bounen -	Muert Duo -	Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette <small>7/12</small>	Kebab zoos, zwiebel, zalot, kabes, tomaten <small>3/7/10</small>	Geméisbrunoise

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
18-12

MARDI
19-12

MERCREDI
20-12

JEUDI
21-12

VENDREDI
22-12

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
POTAGE	Crème de navets <small>7</small>		Soupe de céleri-branche <small>7/9</small>		Potage aux champignons
PLAT DU JOUR	Roulade de bœuf sauce brune <small>1(blé)</small>	Pavé de saumon au miel et sésame <small>4/11</small>	Spaghetti bolognaise <small>1(blé)</small>	Œuf à la florentine <small>1(blé)/3/7</small>	Suprême de poulet sauce aux marrons <small>1(blé)/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3/7</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	Emmental râpé <small>7</small>	Riz <small>-</small>	Spätzle <small>1(blé)/3</small>
LÉGUMES	Julienne de légumes <small>-</small>	Haricots verts <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Epinards <small>7</small>	Fricassée de potiron <small>-</small>
Corbeille de fruits					

Menu de Noël

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
18-12

MARDI
19-12

MERCREDI
20-12

JEUDI
21-12

VENDREDI
22-12

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	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>	Moschter Vinaigrette <small>10/12</small>
POTAGE	Navetscrèmezopp <small>7</small>		Stangenselleriezopp <small>7/9</small>		Champignonszopp <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Rèndsrolladen <small>1(bié)</small>	Saumon Filet mat Hunneg a Sesam <small>4/11</small>	Spaghetti Bolognese <small>1(bié)</small>	Eeër Florentiner Aart <small>1(bié)/3/7</small>	Gebrodene Pouletsfilet mat Zwiebelen <small>-</small>
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3/7</small>	Wedges Gromperen <small>-</small>	Gerappten Emmentaler <small>7</small>	Räis <small>-</small>	Spätzle <small>1(bié)/3</small>
LÉGUMES	Geméisjuliene <small>-</small>	Gréng bounen <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>10/12</small>	Spinat <small>7</small>	Kalbassfricassee <small>-</small>
Corbeille de fruits					

Menu de Noël

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
25-12

MARDI
26-12

MERCREDI
27-12

JEUDI
28-12

VENDREDI
29-12

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Férié	Férié	Fermeture	Fermeture	Fermeture
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					
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.

LUNDI
25-12

MARDI
26-12

MERCREDI
27-12

JEUDI
28-12

VENDREDI
29-12

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Férié	Férié	Fermeture	Fermeture	Fermeture
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					
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.

LUNDI
01-01

MARDI
02-01

MERCREDI
03-01

JEUDI
04-01

VENDREDI
05-01

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					
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.



LUNDI
01-01

MARDI
02-01

MERCREDI
03-01

JEUDI
04-01

VENDREDI
05-01

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Feré	Fermeture	Fermeture	Fermeture	Fermeture
SAUCE VINAIGRETTE					
POTAGE					
PLAT DU JOUR					
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					
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.

