

LUNDI
04-03

MARDI
05-03

MERCREDI
06-03

JEUDI
07-03

VENDREDI
08-03

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	Œuf	Bœuf	Poisson	Poulet	Porc
	3	-	4	-	-
FÉCULENT	Riz	Semoule	Boulgour	Lentilles	Petites pâtes
		1(blé)	1(blé)		1(blé)
LÉGUME	Carottes jaunes	Haricots beurre	Mix de légumes	Petit pois	Brocoli
	-	-	-	-	-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison				
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche / moutarde				
	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
POTAGE		Soupe de poireaux		Potage aux carottes	
		7			
PLAT DU JOUR	Bouchée au soja	Jeune bovin à la Zurichoise	Cabillaud en croûte d'herbes	Poulet pané	Dinkeludeln sauce carbonara
	1(blé)/6/7	1(blé)/7	1(blé)/4/7	1(blé)/3	
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Blé	Purée de pommes de terre	Pommes de terre Wedges	1(épeautre)/3/7
		1(blé)	7	-	
LÉGUMES	Carottes jaunes	Haricots beurre	Brunoise de légumes	Petit 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
04-03

DIENSTAG
05-03

MITTWOCH
06-03

DONNERSTAG
07-03

FREITAG
08-03

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	Eeër 3	Rënd -	Fësch 4	Poulet -	Schwain -
FÉCULENT	Räis	Schmull 1(blé)	Bulgur 1(blé)	Lënsébulett	Kleng Nuddelen 1(blé)
LÉGUME	Giel muerten	Botterbounen -	Geméismix -	Ierbessen	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	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		Poretzozopp 7		Muertenzopp	
PLAT DU JOUR	Paschtéit mat soja 1(blé)/6/7	Zürich Jonkt Rënd 1(blé)/7	Cabillaud in Kräuterkruste 1(blé)/4/7	Pannéierte Poulet 1(blé)/3	Spelznuddelen Carbonara Zoos 1(épeautre)/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Räis	Wees 1(blé)	Gromperepüree 7	Gromperen Wedges -	
LÉGUMES	Giel muerten	Botterbounen	Geméisbrunoise -	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.



LUNDI
11-03

MARDI
12-03

MERCREDI
13-03

JEUDI
14-03

VENDREDI
15-03

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	Poisson	Œuf	Porc	Poulet	Jeune bovin
	4	3	-	-	-
FÉCULENT	Petites pâtes	Lentilles corail	Boullgour	Riz	Polenta
	1(blé)		1(blé)	-	
LÉGUME	Poireaux	Haricots	Céleri	Maïs	Carottes
	-	-	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 au yaourt / cocktail	Vinaigrette au yaourt / cocktail	Vinaigrette au yaourt / cocktail	Vinaigrette au yaourt / cocktail	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	Potage aux épinards		Potage aux champignons		Minestrone
					1(blé)
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au thon, sauce tomate, fromage râpé	Omelette au fromage	Spaghetti bolognaise	Poulet grillé	Jeune bovin marengo
		3/7	1(blé)	-	1(blé)
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur	Fromage râpé	Riz	Pommes de terre au four
	1(blé)/3/4/7	-	7	-	
LÉGUMES	Fondue de poireaux	Haricots	Salade verte et vinaigrette	Choux de Bruxelles	Carottes Vichy
	7	-	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
11-03

DIENSTAG
12-03

MITTWOCH
13-03

DONNERSTAG
14-03

FREITAG
15-03

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	Fësch	Eëer	Schwäin	Poulet	Jonkt Rënd
	4	3	-	-	-
FÉCULENT	Kleng Nuddelen	Lënsbulett	Bulgur	Räis	Polenta
	1(blé)	-	1(blé)	-	-
LÉGUME	Porette	Bounen	Zelleri	Mäis	Muerten
	-	-	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	Joghurt / Cocktail Vinaigrette	Joghurt / Cocktail Vinaigrette	Joghurt / Cocktail Vinaigrette	Joghurt / Cocktail 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	Spinatzopp		Champignonszopp		Minestrone (Geméisozopp)
					1(blé)
PLAT DU JOUR	Nuddelgratin mat Thon, Tomatenzooss, gerappten Kéis	Kéis Omelette	Spaghetti Bolognese	Gegrillte Poulet	Kalleffleesch Marengo
		3/7	1(blé)	-	1(blé)
ACCOMPAGNEMENT		Gedämpfte Gromperen	Gerappten Kéis	Räis	Gromperen am Schäffchen
	1(blé)/3/4/7	-	7	-	-
LÉGUMES	Porettefondue	Bounen	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Rosenkohl	Gebottert Muerten
	7	-	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
18-03

MARDI
19-03

MERCREDI
20-03

JEUDI
21-03

VENDREDI
22-03

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	Bœuf	Jeune bovin	Poisson	Poulet	Porc
		-	4	-	
FÉCULENT	Boulour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Lentilles corail	Semoule 1(blé)	Riz
LÉGUME	Brocoli	Epinards	Petits pois	Mix de légumes	Chou rouge

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Crudités de saison				
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche / moutarde 3/10/12				
POTAGE		Soupe de légumes		Crème de chou-fleur 7	
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1(blé)/7	Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7	Saumon sauce au citron 1/4/7	Poulet au paprika	Chili sin carne au soja 6
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four	Sauce tomate Fromage râpé 7	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Riz
LÉGUMES	Brocoli gratiné 7	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Petits pois	Fricassée de légumes	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
18-03

DIENSTAG
19-03

MITTWOCH
20-03

DONNERSTAG
21-03

FREITAG
22-03

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	Rënd	Jonkt Rënd	Fësch	Poulet	Schwäin
	-	-	4	-	
FÉCULENT	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Lënsbulett	Schmull 1(blé)	Räis
LÉGUME	Brokkoli	Spinat	Ierbessen	Geméismix	Rotkohl

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		Geméis Zopp		Choufleurzopp 7	
PLAT DU JOUR	Rëndragout 1(blé)/7	Tortellini Ricotta-Spinat 1(blé)/3/7	Zitroun Saumon 1/4/7	Poulet mat paprika	Chili oui Fleesch mat soja 6
ACCOMPAGNEMENT	Gromperen am Schäffchen	Tomatenzooss a gerappten Kéis 7	Gromperepüree 7	Schmull 1(blé)	Räis -
LÉGUMES	Brokkoli gratinéiert 7	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Ierbessen -	Geméismix -	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
25-03

MARDI
26-03

MERCREDI
27-03

JEUDI
28-03

VENDREDI
29-03

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	Poulet	Porc	Bœuf	Poisson	Œuf
	-	-	-	4	3
FÉCULENT	Riz	Lentilles corail	Boulgour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Semoule 1(blé)
LÉGUME	Haricots verts	Panais	Chou-fleur	Epinard	Salsifis

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			
POTAGE	Bouillon de légumes		Soupe de petit-pois		Crème de panais 7
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet	Grillwürst sauce Ketchup 10	Ragoût de bœuf	Colin pané sauce rémoulade 1(blé)/3/4/10/12	Omelette 3
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pommes de terre rôties	Duo de quinoa et boulgour 1(blé)	dinkelnudelen 1(épeautre)/3	Purée de pommes de terre 7
LÉGUMES	Haricots verts	Salade verte et vinaigrette 3/7/10/12	Chou-fleur gratiné 7	Epinards à l'échalotte 7	Carottes

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
25-03

DIENSTAG
26-03

MITTWOCH
27-03

DONNERSTAG
28-03

FREITAG
29-03

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	Poulet	Schwäin	Rënd	Fësch	Eëer
	-	-	-	4	3
FÉCULENT	Rais	Lënsébulett	Bulgur	Kleng Nuddelen	Schmull
			1(blé)	1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Gréng Bounen	Pastinaken	Choufleur	Spinat	Schwarzwurzeln
	-	-	-	-	-

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			
POTAGE	Geméisbritt		Ierbsenzopp		Pastinakencrèmezopp 7
PLAT DU JOUR	Gebrodene Pouletsfilet	Grillwürst mat keetchup 10	Rëndsragout	panéierte Colin Remouladenzooss 1(blé)/3/4/10/12	Omlett 3
ACCOMPAGNEMENT	Rais	Gebootschte Gromperen	Bulgur-Quinoa Duo 1(blé)	Spelznuddelen 1(épeautre)/3	Gromperepurée 7
LÉGUMES	Gréng Bounen	Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/7/10/12	gratinéiert Choufleur 7	Spinat mat Zalot 7	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
01-04

MARDI
02-04

MERCREDI
03-04

JEUDI
04-04

VENDREDI
05-04

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	Feré	Poisson 4	Bœuf -	Poulet -	Porc -
FÉCULENT		Semoule 1(blé)	Riz	Boulgour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)
LÉGUME		Epinards -	Carottes -	Brocoli -	Mix de légumes -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Feré	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
POTAGE		Crème d'asperges 7(lait)		Potage aux poireaux	
PLAT DU JOUR		Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7	Tagliatelles au thon à la sauce tomate 1(blé)/3	Kebab Emincé de poulet -	Fricassée de soja sauce tomate 6
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur -		Pommes de terre Wedges, Pain 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/6
LÉGUMES		Duo de carottes -	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	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
01-04

DIENSTAG
02-04

MITTWOCH
03-04

DONNERSTAG
04-04

FREITAG
05-04

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	Ferié	Fësch 4	Rënd -	Poulet -	Schwain -
FÉCULENT		Schmull 1(blé)	Räis	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)
LÉGUME		Spinat -	Muerten -	Broccoli -	Geméismix -

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Ferié	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
POTAGE		Spargelcrèmezopp 7(lait)		Porettenzopp	
PLAT DU JOUR		Jonkrënds-Ragout 1(blé)/7	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss 1(blé)/3	Pouletsgeschnetzeltes Kebab -	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzoos 6
ACCOMPAGNEMENT		Gedämpfte Gromperen -		Wedges Gromperen Brou 1(blé)	Spelznuddelen 1(épeautre)/3/6
LÉGUMES		Muert Duo -	Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/10/12	Kebab zoos, zwiebel, zalot, kabes, tomaten 3/7/10	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
08-04

MARDI
09-04

MERCREDI
10-04

JEUDI
11-04

VENDREDI
12-04

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	Poisson	Porc	Poulet	Œuf
	-	4	-		3
FÉCULENT	Lentilles corail	Riz	Petites pâtes 1(blé)	Duo de Quinoa et Boulgour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)
LÉGUME	Chou-fleur -	Epinards -	Panais	Chou rave	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 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	Crème de petits pois 7		Soupe à l'oignon		Potage aux champignons
PLAT DU JOUR	Roulade de boeuf et porc sauce brune 1(blé)	Pavé de saumon 4	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Poulet tandoori	Omelette ciboulette 3
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois 7	Riz -	Fromage râpé 7	Duo de Quinoa et Boulgour 1(blé)	Pommes de terre Wedges
LÉGUMES	Chou-fleur persillade	Epinards	Salade verte et vinaigrette 3/7/10/12	Chou-rave poêlé	Haricots verts

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
08-04

DIENSTAG
09-04

MITTWOCH
10-04

DONNERSTAG
11-04

FREITAG
12-04

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	Fësch	Schwäin	Poulet	Eeër
	-	4	-		3
FÉCULENT	Lënsen	Räis	Kleng nuddelen	Bulgur-Quinoa Duo	Kleng nuddelen
		-	1(blé)	1(blé)	1(blé)
LÉGUME	Choufleur	Spinat	Pastinaken	Kohlrabi	Gréng bounen
	-	-			-

Compote du jour

MENU JEUNES ENFANTS : 18 MOIS à 4 ANS

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten				
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette 3/7/10/12				
POTAGE	Ierbsencrèmezopp 7		Ënnenzopp		Champignonszopp
PLAT DU JOUR	Rënds-Scwhäins rulladen 1(blé)	Saumon Filet 4	Spaghetti Bolognese 1(blé)	Poulet Tandoori	Omlett mat Kraider 3
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois 7	Räis	Gerappten Kéis 7	Bulgur-Quinoa Duo 1(blé)	Gromperen Wedges
LÉGUMES	Choufleur mat Péiterséileg	Spinat	Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12	Kohlrabi	Gréng bounen
		-			-

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
15-04

MARDI
16-04

MERCREDI
17-04

JEUDI
18-04

VENDREDI
19-04

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	Jeune bovin	Poisson	Bœuf
	-	-	-	4	-
FÉCULENT	Petites pâtes 1(blé)	Boulgour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Riz	Lentilles
				-	-
LÉGUME	Panais	Epinards	Mix de légumes	Petits pois	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		Velouté de brocolis 7		Crème de maïs 7	
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce carbonara 1(blé)/7	Poulet au thym -	Lasagne aux petits légumes et lentilles façon bolognaise 1/3/7	Colin pané 1(blé)/3/4	Carbonade à la flammande 7/9
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre		Duo de riz -	Purée de pommes de terre 7
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Epinards à la crème 7	Crudités de saison	Petits pois -	Carottes -

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
15-04

DIENSTAG
16-04

MITTWOCH
17-04

DONNERSTAG
18-04

FREITAG
19-04

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	Jonkt Rënd	Fësch	Rënd
	-	-	-	4	-
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	Bulgur 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Räis -	Lensen -
LÉGUME	Pastinaken	Spinat -	Geméismix -	Ierbsen -	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		Brokkolisopp 7		Maiscrèmezopp 7	
PLAT DU JOUR	Spaghetti carbonara 1(blé)/7	Poulet mat Thymian -	vegetaresch Lasagne 1/3/7	Panéierte Colin 1(blé)/3/4	Flämesch Rëndscarbonade 7/9
ACCOMPAGNEMENT		Gromperen		Räismix -	Gromperepüree 7
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Ramspinat 7	Saisonal Cruditéiten -	Ierbsen -	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
22-04

MARDI
23-04

MERCREDI
24-04

JEUDI
25-04

VENDREDI
26-04

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	Lentilles	Hoki	œufs
				4	3
FÉCULENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Semoule 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Riz	Boulgour 1(blé)
LÉGUME	Brocoli	Haricots verts	Poêlée de légumes	Chou-fleur	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		Velouté de légumes 7		Crème de tomates 7
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon 7	Porc au curry 10	Potée de lentilles aux légumes 1(blé)	Fricassée de Hoki 1/4/7	Œufs durs gratinés 1/3/7
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Riz	Pommes de terre persillées 7
LÉGUMES	Brocoli	Haricots verts	Poêlée de légumes	Tomate provencale	Carottes jaunes

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
22-04

DIENSTAG
23-04

MITTWOCH
24-04

DONNERSTAG
25-04

FREITAG
26-04

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 -	Lensen	Fësch 4	Œufs 3
FÉCULENT	Kleng Nuddelen 1(blé)	Schmull 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Räis	Bulgur 1(blé)
LÉGUME	Brokkoli -	Gréng Bounen -	Geméismix -	Choufleur -	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		Geméiszopp 7		Tomatencremezopp 7
PLAT DU JOUR	Jonkt Rënd mat Estragon 7	Schwengefleesch mat Curry 10	Gemüse Eintopf 1(blé)	Fëschfricassee 4	gratinéiert Eeër 3
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Grompèrepüree 7	Schmull 1(blé)	Räis	Gromperen mat Péiterséileg
LÉGUMES	Brokkoli -	Gréng Bounen -	Geméispan -	Tomaten provençale -	Giel 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.

