

Lundi 14/10

Mardi 15/10

Mercredi 16/10

Jeudi 17/10

Vendredi 18/10

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf <sup>3</sup> *** Riz *** Carottes jaunes *** Compote de fruits	Boeuf *** Semoule <sup>101</sup> *** Haricots verts *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Boulgour <sup>101</sup> *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poulet *** Lentilles *** Petits pois *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes <sup>105 - 3</sup> *** Brocolis *** Compote de fruits
---	---	---	--	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Mijoté de soja <sup>101 - 6 - 7</sup>  Riz *** Carottes jaunes <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Crème de potiron <sup>7</sup> *** Emincé de jeune bovin à la Zurichoise <sup>101 - 7</sup>  Blé <sup>101</sup> *** Haricots beurre à l'ail <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes <sup>101 - 4 - 7 - 9</sup> Quartiers de citron *** Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Brunoise de légumes <sup>9</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Soupe à l'oignon <sup>7</sup> *** Poulet au paprika <sup>101 - 7</sup>  Pommes de terre wedges *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> Sauce tomate *** Emmental râpé <sup>7</sup> *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 14.10

Dienstag 15.10

Mittwoch 16.10

Donnerstag 17.10

Freitag 18.10

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Ei <sup>3</sup> *** Râis *** giel Muerten *** Uebstkompott	Rënd *** Schnull <sup>101</sup> *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Bulgur <sup>101</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott	Poulet *** Lënsen *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott
--	---	---	--	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Sojaprotein-Eintopf <sup>101-6-7</sup>  Râis *** giel Muerten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Kürbissuppe <sup>7</sup> *** Jonkt Rënd Zürich Stil <sup>101-7</sup>  Ebly <sup>101</sup> *** Botterbounen <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble <sup>101-4-7-9</sup> Zitronenspalten *** Gromperepüree <sup>7</sup> *** kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis <sup>9</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Zwiebelsuppe <sup>7</sup> *** Poulet mat Paprikaszoos <sup>101-7</sup>  Gromperen Wedges *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Dinkelnudeln <sup>105-3</sup> Tomatenzoos *** Gerappte Kéis <sup>7</sup> *** Gréng Zalot *** 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.



Lundi 21/10

Mardi 22/10

Mercredi 23/10

Jeudi 24/10

Vendredi 25/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson 4  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Lentilles *** Haricots verts *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Céleri rave 9 *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Chou romanesco *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Polenta *** Carottes *** Compote de fruits
--	---	---	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de chou rave 9 *** Gratin de pâtes au poisson 105 - 3 - 4 - 7	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage au fenouil *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** Emmental râpé 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Curry de poulet braisé coco et bananes F 7 - 10	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage aux épinards 101 *** Jeune bovin marengo Pommes de terre au four *** Carottes Vichy *** 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 21.10

Dienstag 22.10

Mittwoch 23.10

Donnerstag 24.10

Freitag 25.10

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Fësch <sup>4</sup> </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup></p> <p>***</p> <p>Lauch weiß</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Ei <sup>3</sup> </p> <p>***</p> <p>Lënsen</p> <p>***</p> <p>Gréng Bounen</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Schwäin</p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup></p> <p>***</p> <p>Knollensellerie <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Kabes Romanesco</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Jonkt Rënd</p> <p>***</p> <p>Polenta</p> <p>***</p> <p>Möhren</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>
--	--	--	---	---

## MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>kohraizopp <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Nuddelsgratin mat Fësch <sup>105-3-4-7</sup> </p> <p>Porettefondue <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Omlett mat Kéis <sup>3-7</sup> </p> <p>Gebootschte Gromperen</p> <p>***</p> <p>Gréng bounen</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Fennel Zopp</p> <p>***</p> <p>Spaghetti <sup>101</sup></p> <p>Bolognese-Sauce</p> <p>***</p> <p>Gerappte Kéis <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Gréng Zalot</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Hühnercurry mit Kokosnuss und Bananen <sup>7-10</sup> </p> <p>Basmati Räis</p> <p>***</p> <p>Kabes Romanesco</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup></p> <p>Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup></p> <p>Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Spinatzopp <sup>101</sup></p> <p>***</p> <p>Jonkt Rënd Marengo</p> <p>Gromperen am Schäffchen</p> <p>***</p> <p>Gebottert Muerten</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.

Lundi 28/10

Mardi 29/10

Mercredi 30/10  
Menu USA

Jeudi 31/10

Vendredi 01/11  
Jour Férié

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Boulgour 101 *** Brocolis *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Epinards *** Compote de fruits	Boeuf *** Semoule 101 *** Chou rouge *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Lentilles *** Haricots verts *** Compote de fruits	
--	--	--	--	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***  Poulet au paprika 101 - 7  Pommes de terre au four *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Crème de céleri 7 - 9 *** 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 ***  American chicken fingers 104 - 7 - 10 Sauce ketchup *** Purée de patates douces 7 *** Coleslaw 3 - 10 - 12 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage citrouille 7 *** Saumon grillé et quartier de citron 4  Semoule 101 *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais	
--	---	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 28.10

Dienstag 29.10

Mittwoch 30.10  
Menu USA

Donnerstag 31.10

Freitag 01.11  
Jour Férié

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Spinat *** Uebstkompott	Rënd *** Schmull <sup>101</sup> *** Rotkohl *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Lënsen *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	
--	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Poulet mat Paprikasooss <sup>101 - 7</sup>  Gromperen am Schäffchen *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Zellericrèmezopp <sup>7 - 9</sup> *** Pizza Margherita <sup>101 - 7 - 701 - 702</sup>  Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Chicken Fingers <sup>104 - 7 - 10</sup> Tomatenzooss *** Séiss Gromperepüree <sup>7</sup> *** Coleslaw <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Kürbissuppe <sup>7</sup> *** Gegrillte Saumon <sup>4</sup>  Schmull <sup>101</sup> *** Gréng bounen *** 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.



Lundi 04/11

Mardi 05/11

Mercredi 06/11

Jeudi 07/11

Vendredi 08/11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Lentilles *** Panais *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Haricots verts *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour <sup>101</sup> *** Salsifis *** Compote de fruits	Poisson <sup>4</sup> *** Petites pâtes <sup>105-3</sup> *** Epinards *** Compote de fruits	Oeuf <sup>3</sup> *** Semoule <sup>101</sup> *** Carottes *** Compote de fruits
---	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Potage de brocolis *** Grillwurst <sup>10</sup> Sauce ketchup *** Pommes de terre rôties *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Sauté de volaille à la crème <sup>101-7</sup>  Riz *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Crème de petits pois <sup>7</sup> *** Ragoût de boeuf <sup>101</sup>  Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> *** Salsifis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Filet de colin pané et citron <sup>101-4</sup> Fromage blanc aux herbes <sup>7</sup> *** Dinkelnudeln <sup>105-3</sup> *** Epinard à l'échalotte <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison <sup>9</sup> Vinaigrette au yaourt <sup>7-10-12</sup> Vinaigrette cocktail <sup>3-10-12</sup> *** Potage de poireaux <sup>7</sup> *** Omelette à la ciboulette <sup>3</sup>  Purée de pommes de terre <sup>7</sup> *** Carottes braisées <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 04.11

Dienstag 05.11

Mittwoch 06.11

Donnerstag 07.11

Freitag 08.11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Länsen *** Pastinake *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur <sup>101</sup> *** Schwarzzwuerzel *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Spinat *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Schmull <sup>101</sup> *** Möhren *** Uebstkompott
---	---	---	--	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Brokkolizopp *** Grillwürst <sup>10</sup> Tomatenzooss *** Gebootschte Gromperen *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème <sup>101-7</sup> Räis *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Ierbsencrèmezopp <sup>7</sup> *** Rëndsragout <sup>101</sup> Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> *** Schwarzzwuerzel *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss <sup>101-4</sup> Wäisse Kéis mat Kraider <sup>7</sup> *** Dinkelnudeln <sup>105-3</sup> *** Spinat mat Schallotten <sup>7</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7-10-12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Porettenzopp <sup>7</sup> *** Zwiebel Omelett <sup>3</sup> Gromperepüree <sup>7</sup> *** Geschmorte muerten <sup>7</sup> *** 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.



Lundi 11/11

Mardi 12/11

Mercredi 13/11

Jeudi 14/11

Vendredi 15/11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Lentilles *** Boullgour 101 *** Epinards *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Champignons *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits
--	--	--	--	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Ragoût de jeune bovin 101  Pommes de terre vapeur *** Duo de carottes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe de légumes 9 *** Potée aux lentilles  Boullgour 101 *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Tagliatelles 105 - 3  Sauce tomate au thon 4 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe à l'oignon 7 *** Poulet pané 101 - 3  Quartiers de citron *** Riz *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fricassée de soja tomatée au romarin 101 - 6 - 7  Pommes de terre wedges *** Brunoise de légumes 9 *** 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 11.11

Dienstag 12.11

Mittwoch 13.11

Donnerstag 14.11

Freitag 15.11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Schmull <sup>101</sup> *** Möhren *** Uebstkompott	Lënsen *** Bulgur <sup>101</sup> *** Spinat *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Champignonen *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott
---	--	--	---	--

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Jonkrënds-Ragout <sup>101</sup>  Gedämpfte Gromperen *** Muerten-Duo *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Lënsen Stew  Bulgur <sup>101</sup> *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Tagliatelle <sup>105 - 3</sup> Tomatensauce mit Thunfisch <sup>4</sup> *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Zwiebelsuppe <sup>7</sup> *** Panéierte Poulet <sup>101 - 3</sup> Zitronenspalten *** Räis *** Gebrode Champignonen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10 - 12</sup> *** Sojafricassee mat Rosmarin <sup>101 - 6 - 7</sup>  Gromperen Wedges *** kléng gewierfelt an gedämpfte Geméis <sup>9</sup> *** 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.

Lundi 18/11

Mardi 19/11

Mercredi 20/11

Jeudi 21/11

Vendredi 22/11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Lentilles *** Chou fleur *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Epinards *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Panais *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Chou vert *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricots verts *** Compote de fruits
--	--	---	---	---

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de butternut 7 *** Ragoût de boeuf 101  Gratin dauphinois 7 *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Saumon grillé et quartier de citron 4  Riz *** Epinards à la crème 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de chou-fleur *** Fusilli 105 - 3 Sauce bolognaise *** Emmental râpé 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Poulet Sauce au curry 7 *** Duo de boulgour et quinoa 101 *** Chou vert braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Crème de céleri 7 - 9 *** Omelette à la ciboulette 3  Pommes de terre wedges *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais
---	--	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - 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 18.11

Dienstag 19.11

Mittwoch 20.11

Donnerstag 21.11

Freitag 22.11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

### Potage du jour / Purée / Carottes

Rënd *** Lënsen *** Blumenkohl *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Spinat *** Uebstkompott	Schwäin *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Pastinake *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur 101 *** Wirsing *** Uebstkompott	Ei 3 *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Gréng bounen *** Uebstkompott
---	--	---	--	---

## MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Kalbasszopp 7 *** Rëndsragout 101  Kartoffel Gratin 7 *** Blumenkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Gegrillte Saumon 4  Räis *** Ramspinat 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Choufleurszopp *** Fusilli 105 - 3 Bolognese-Sauce *** Gerappte Kéis 7 *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Pouletschnetzeltes Curryzoos 7 *** Bulgur a Quinoa Duo 101 *** Grünkohl *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Zellericrèmezopp 7 - 9 *** Zwiebel Omelett 3  Gromperen Wedges *** Gréng bounen *** 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.

Lundi 25/11

Mardi 26/11

Mercredi 27/11

Jeudi 28/11

Vendredi 29/11

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Poulet *** Boullgour 101 *** Panais *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Petits pois *** Compote de fruits	Boeuf *** Lentilles *** Carottes *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Spaghetti 101 Sauce provençale *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe de légumes 9 *** Poulet au thym Pommes de terre vapeur *** Panais braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Lasagne aux petits légumes et lentilles 101 - 7 - 9 Crudités de saison 9 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de poireaux 7 *** Filet de colin pané et citron 101 - 4 Duo de riz *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Carbonade flamande 101 Purée de pommes de terre 7 *** Carottes fondantes 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 25.11

Dienstag 26.11

Mittwoch 27.11

Donnerstag 28.11

Freitag 29.11

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Pastinake *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Kleng Nuddelen <sup>105-3</sup> *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Räis *** Ierbessen *** Uebstkompott	Rënd *** Lënsen *** Möhren *** Uebstkompott
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Spaghetti <sup>101</sup> Provenzalische Soße *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Geméiszopp <sup>9</sup> *** Pouletsgeschnetzelt mat Thymian Gedämpfte Gromperen *** Geschmorte pastinaken *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Lasagne mit Gemüse und Linsen <sup>101-7-9</sup> Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Porettenzopp <sup>7</sup> *** Panéierte Colin mat Zitrounenzooss <sup>101-4</sup> Räis-Duo *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Weïss Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> Vinaigrette mat Moschter <sup>10-12</sup> *** Flämesch Rëndscarbonade <sup>101</sup> Gromperepüree <sup>7</sup> *** Gebottert Muerten <sup>7</sup> *** 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.

Lundi 02/12

Mardi 03/12

Mercredi 04/12

Jeudi 05/12

Vendredi 06/12

## MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

## Potage du jour / Purée / Carottes

Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Brocolis *** Compote de fruits	Porc *** Semoule 101 *** Haricots verts *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Quinoa *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Sarrasin *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Poulet *** Boulgour 101 *** Carottes *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

## MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage aux épinards 101 *** Jeune bovin à l'estragon Fusilli 105 - 3 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Wainzoossiss 3 Purée de pommes de terre 7 *** Haricots verts *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage citrouille 7 *** Omelette au fromage 3 - 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 *** Gratin de pâtes au poisson 105 - 3 - 4 - 7 Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage de brocolis *** Pain kebab 101 - 102 - 103 - 702 Gyros de poulet Sauce pour kebab 3 - 7 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Salade verte, chou, oignon, cornichon 10 *** 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 02.12

Dienstag 03.12

Mittwoch 04.12

Donnerstag 05.12

Freitag 06.12

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Uebstkompott	Schwäin *** Schmull <sup>101</sup> *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Ei <sup>3</sup> *** Quinoa *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch <sup>4</sup> *** Buchweisen *** Lauch weiß *** Uebstkompott	Poulet *** Bulgur <sup>101</sup> *** Möhren *** Uebstkompott
--	--	---	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** SpinatZopp <sup>101</sup> *** Jonkt Rënd mat Estragon  Fusilli <sup>105 - 3</sup> *** Brokkoli *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Weinzossis <sup>3</sup>  Gromperepüree <sup>7</sup> *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Kürbissuppe <sup>7</sup> *** Omlett mat Kéis <sup>3 - 7</sup>  Bulgur a Quinoa Duo <sup>101</sup> *** Gebratenes Saisongemüse *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Nuddelsgratin mat Fësch <sup>105 - 3 - 4 - 7</sup>  Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten <sup>9</sup> Joghurt Vinaigrette <sup>7 - 10 - 12</sup> Cocktail Vinaigrette <sup>3 - 10 - 12</sup> *** Brokkolizopp *** Pitabrout <sup>101 - 102 - 103 - 702</sup> Pouletgyros Kebab zoos <sup>3 - 7 - 10</sup> *** Gromperen Wedges *** Gréng Zalot, wäisse Kabes, Zwiebel, Pick <sup>10</sup> *** 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.

