

LUNDI
04-03

MARDI
05-03

MERCREDI
06-03

JEUDI
07-03

VENDREDI
08-03

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

MENU DU JOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
POTAGE		Soupe de poireaux <small>7</small>		Potage aux carottes	
PLAT DU JOUR	Bouchée au soja <small>1(blé)/6/7</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	Riz	Blé <small>1(blé)</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	
LÉGUMES	Carottes jaunes	Haricots beurre	Brunoise de légumes <small>-</small>	Petit pois	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
04-03

DIENSTAG
05-03

MITTWOCH
06-03

DONNERSTAG
07-03

FREITAG
08-03

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	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Porettenzopp <small>7</small>		Muertenzopp	
PLAT DU JOUR	Paschtéit mat soja <small>1(blé)/6/7</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>	Spelznuddelen Carbonara Zoos <small>1(épeautre)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Räis	Wees <small>1(blé)</small>	Gromperepüree <small>7</small>	Gromperen Wedges <small>-</small>	
LÉGUMES	Giel muerten	Botterbounen	Geméisbrunoise <small>-</small>	Ierbessen	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
11-03

MARDI
12-03

MERCREDI
13-03

JEUDI
14-03

VENDREDI
15-03

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 / cocktail <i>3/7/10/12</i>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <i>3/7/10/12</i>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <i>3/7/10/12</i>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <i>3/7/10/12</i>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <i>3/7/10/12</i>
POTAGE	Potage aux épinards		Potage aux champignons		Minestrone <i>1(blé)</i>
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au thon, sauce tomate, fromage râpé <i>1(blé)/3/4/7</i>	Omelette au fromage <i>3/7</i>	Spaghetti bolognaise <i>1(blé)</i>	Poulet grillé <i>-</i>	Jeune bovin marengo <i>1(blé)</i>
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur <i>-</i>	Fromage râpé <i>7</i>	Riz <i>-</i>	Pommes de terre au four
LÉGUMES	Fondue de poireaux <i>7</i>	Haricots <i>-</i>	Salade verte et vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Choux de Bruxelles <i>-</i>	Carottes Vichy
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

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>
POTAGE	Spinatzopp		Champignonszopp		Minestrone (Geméiszopp) <i>1(blé)</i>
PLAT DU JOUR	Nuddelsgratin mat Thon, Tomatenzooss, gerappten Kéis <i>1(blé)/3/4/7</i>	Kéis Omelette <i>3/7</i>	Spaghetti Bolognese <i>1(blé)</i>	Gegrillte Poulet <i>-</i>	Kalleffleesch Marengo <i>1(blé)</i>
ACCOMPAGNEMENT		Gedämpfte Gromperen <i>-</i>	Gerappten Kéis <i>7</i>	Räis <i>-</i>	Gromperen am Schäffchen
LÉGUMES	Porettefondue <i>7</i>	Bounen <i>-</i>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <i>3/7/10/12</i>	Rosenkohl <i>-</i>	Gebottert 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
18-03

MARDI
19-03

MERCREDI
20-03

JEUDI
21-03

VENDREDI
22-03

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

MENU DU JOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITÉS	Crudités de saison				
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>				
POTAGE		Soupe de légumes		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 paprika	Chili sin carne au soja <small>6</small>
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
18-03

DIENSTAG
19-03

MITTWOCH
20-03

DONNERSTAG
21-03

FREITAG
22-03

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Crudités de saison	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Geméis Zopp		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>	Poulet mat paprika	Chili oui Fleesch mat soja <small>6</small>
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
25-03

MARDI
26-03

MERCREDI
27-03

JEUDI
28-03

VENDREDI
29-03

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 / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>			
POTAGE	Bouillon de légumes		Soupe de petit-pois		Crème de panais <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Sauté de poulet	Grillwürst sauce Ketchup <small>10</small>	Ragoût de bœuf	Colin pané sauce remoulade <small>1(blé)/3/4/10/12</small>	Omelette <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pommes de terre rôties	Duo de quinoa et boulgour <small>1(blé)</small>	dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>
LÉGUMES	Haricots verts	Salade verte et vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Chou-fleur gratiné <small>7</small>	Epinards à l'échalotte <small>7</small>	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 genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>			
POTAGE	Geméisbritt		Ierbsenzopp		Pastinakencrèmezopp <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Gebrodene Pouletsfilet	Grillwürst mat kecthup <small>10</small>	Rëndsragout	panéierte Colin Remouladenzooss <small>1(blé)/3/4/10/12</small>	Omlett <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Räis	Gebootschte Gromperen	Bulgur-Quinoa Duo <small>1(blé)</small>	Spelznuddelen <small>1(épeautre)/3</small>	Gromperepüree <small>7</small>
LÉGUMES	Gréng Bounen	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	gratinéiert Choufleur <small>7</small>	Spinat mat Zalot <small>7</small>	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

CRUDITÉS	Férié	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
POTAGE		Crème d'asperges <small>7(lait)</small>		Potage aux poireaux	
PLAT DU JOUR		Ragoût de jeune bovin <small>1(blé)/7</small>	Tagliatelles au thon à la sauce tomate <small>1(blé)/3</small>	Kebab Emincé de poulet -	Fricassée de soja sauce tomate <small>6</small>
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur -		Pommes de terre Wedges, Pain <small>1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3/6</small>
LÉGUMES		Duo de carottes -	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates <small>3/7/10</small>	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 genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Férié	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE		Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Spargelcrèmezopp <small>7(lait)</small>		Porettenzopp	
PLAT DU JOUR		Jonkrénds-Ragout <small>1(blé)/7</small>	Tagliatelle mat Thon Tomatenzooss	Pouletsgeschnetzeltés Kebab -	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzooss 6
ACCOMPAGNEMENT		Gedämpfte Gromperen -		Wedges Gromperen Brout <small>1(blé)</small>	Spelznuddelen <small>1(épeautre)/3/6</small>
LÉGUMES		Muert Duo -	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/10/12</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
08-04

MARDI
09-04

MERCREDI
10-04

JEUDI
11-04

VENREDI
12-04

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 / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>
POTAGE	Crème de petits pois <small>7</small>		Soupe à l'oignon		Potage aux champignons
PLAT DU JOUR	Roulade de boeuf et porc sauce brune <small>1(blé)</small>	Pavé de saumon <small>4</small>	Spaghetti bolognaise <small>1(blé)</small>	Poulet tandoori	Omelette ciboulette <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois <small>7</small>	Riz <small>-</small>	Fromage râpé <small>7</small>	Duo de Quinoa et Boulgour <small>1(blé)</small>	Pommes de terre Wedges
LÉGUMES	Chou-fleur persillade	Epinards	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	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 genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten				
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>				
POTAGE	Ierbsencrèmezopp <small>7</small>		Ënnenzopp		Champignonszopp
PLAT DU JOUR	Rènds-Scwhäins rulladen <small>1(bié)</small>	Saumon Filet <small>4</small>	Spaghetti Bolognese <small>1(bié)</small>	Poulet Tandoori	Omlett mat Kraider <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois <small>7</small>	Rais <small>-</small>	Gerappten Kéis <small>7</small>	Bulgur-Quinoa Duo <small>1(bié)</small>	Gromperen Wedges
LÉGUMES	Choufleur mat Péiterséileg <small>-</small>	Spinat	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>	Kohlrabi	Gréng bounen <small>-</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
15-04

MARDI
16-04

MERCREDI
17-04

JEUDI
18-04

VENDREDI
19-04

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 / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>
POTAGE		Velouté de brocolis <small>7</small>		Crème de maïs <small>7</small>	
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce carbonara <small>1(blé)/7</small>	Poulet au thym <small>-</small>	Lasagne aux petits légumes et lentilles façon bolognaise <small>1/3/7</small>	Colin pané <small>1(blé)/3/4</small>	Carbonade à la flammande <small>7/9</small>
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre		Duo de riz <small>-</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Epinards à la crème <small>7</small>	Crudités de saison	Petits pois <small>-</small>	Carottes <small>-</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
15-04

DIENSTAG
16-04

MITTWOCH
17-04

DONNERSTAG
18-04

FREITAG
19-04

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Crudités de saison	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche / moutarde <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss / Moschter Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Brokkoliszopp <small>7</small>		Maiscrèmezopp <small>7</small>	
PLAT DU JOUR	Spaghetti carbonara	Poulet mat Thymian <small>-</small>	vegetaresch Lasagne <small>1/3/7</small>	Panéierte Colin <small>1(blé)/3/4</small>	Flämesch Rëndscarbonade <small>7/9</small>
ACCOMPAGNEMENT		Gromperen		Räismix <small>-</small>	Gromperepüree <small>7</small>
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Ramspinat <small>7</small>	Saisonal Cruditéiten	Ierbsen <small>-</small>	Muerten <small>-</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
22-04

MARDI
23-04

MERCREDI
24-04

JEUDI
25-04

VENDREDI
26-04

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

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison				
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette au yaourt / cocktail <small>3/7/10/12</small>				
POTAGE	Soupe de poireaux		Velouté de légumes <small>7</small>		Crème de tomates <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon <small>7</small>	Porc au curry <small>10</small>	Potée de lentilles aux légumes <small>1(blé)</small>	Fricassée de Hoki <small>1/4/7</small>	Œufs durs gratinés <small>1/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Riz	Pommes de terre persillées <small>7</small>
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 genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten				
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt / Cocktail Vinaigrette <small>3/7/10/12</small>				
POTAGE	Porettenzopp		Geméis-zopp <small>7</small>		Tomaten-crèmezopp <small>7</small>
PLAT DU JOUR	Jonkt Rënd mat Estragon <small>7</small>	Schwengefleesch mat Curry <small>10</small>	Gemüse-eintopf	Fëschfricassee <small>4</small>	gratinéiert Eeër <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Gromperepüree <small>7</small>	Schmull <small>1(blé)</small>	Räis	Gromperen mat Péiterséileg
LÉGUMES	Brokkoli <small>-</small>	Gréng Bounen <small>-</small>	Geméispan <small>-</small>	Tomaten provençale <small>-</small>	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.