

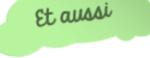
Déjeuner

Semaine N° 08

du 16/02 au 20/02

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 16-févr	Mardi 17-févr	Mercredi 18-févr	Jeudi 19-févr	Vendredi 20-févr
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Biscottes Beurre/miel 1blé / 6 / 7 - 7	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Pain aux céréales Gouda 1blé / seigle / orge - 7	Yaourt aux fruits 7
ENTREE	Potage aux légumes	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage aux haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de brocolis
VEGETARIEN	Parmentier d'haricots rouge et épinards	Risotto végétarien	Gnocchi Sauce Napolitaine 1blé	Mijoté d'haricots blancs à l'estragon Tortis 1blé et haricots verts	Quinoa gourmand et mitonné de légumes
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau 3 et son jus	Omelette 3 Sauce tomate	Knidellen	Merlu sauce aux poivrons 4 - 7	Colombo de porc 1blé / 7
FECULENTS	Purée de pommes de terre 7	Riz	aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Tortis 1blé	Quinoa
LEGUMES	Epinards Bio	Chou-fleur au curcuma		Haricots verts	Mitoné de légumes
DESSERT	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Compote de pommes	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits
COLLATIONS	Tartine craquante Emmenthal 7	Beignets de carnaval 1blé / 3 / 7	Dip's de légumes Houmous	Biscottes Streich mango 1blé / 6 / 7	Brioche 1blé / 3 / 7

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Tous nos poissons sont labellisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Déjeuner
Semaine N° 08
du 16/02 au 20/02

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

CRECHE GRANDS	Lundi 16-févr	Mardi 17-févr	Mercredi 18-févr	Jeudi 19-févr	Vendredi 20-févr
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Biscottes Beurre/miel 1blé / 6 / 7 - 7	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7	Pain aux céréales Gouda 1blé / seigle / orge - 7	Yaourt aux fruits 7
ENTREE	Potage aux légumes	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage aux haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de brocolis
VEGETARIEN	Parmentier d'haricots rouge et épinards	Risotto végétarien	Gnocchi Sauce Napolitaine 1blé	Mijoté d'haricots blancs à l'estragon Tortis 1blé et haricots verts	Quinoa gourmand et mitoné de légumes
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau 3 et son jus	Omelette 3 Sauce tomate	Knidellen	Merlu sauce aux poivrons 4 - 7	Colombo de porc 1blé / 7
FECULENTS	Purée de pommes de terre 7	Riz	aux lardons 1blé / 3 / 7 - 7	Tortis 1blé	Quinoa
LEGUMES	Epinards Bio	Chou-fleur au curcuma		Haricots verts	Mitoné de légumes
COLLATIONS	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Compote de pommes	Marbré 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne
1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

PROTEINE

FECULENT

LEGUMES

COLLATIONS

Lundi
16-févr

Mardi
17-févr

Mercredi
18-févr

Jeudi
19-févr

Vendredi
20-févr

Veau au bouillon

Œuf nature
3

Dinde au bouillon

Poisson au bouillon
4

Poulet au bouillon

Purée de pommes de terre

Purée de patate douce

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre

Purée de patate douce

Purée d'épinards



Purée de chou-fleur

Purée de carottes



Purée d'haricots verts

Purée de fenouil

Purée pommes poires

Purée pommes carottes

Purée pommes

Purée pommes crème de marrons

Purée pommes menthe

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 09 du 23/02 au 27/02

 **C'est local**
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 23-févr	Mardi 24-févr	Mercredi 25-févr	Jeudi 26-févr	Vendredi 27-févr
ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Bruschetta 1blé / 7	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Falafels Pommes de terre sautées et panais	Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine	Bouneschlupp végétarienne	Choucroute végétarienne 12	Galette de maïs Boulgour 1blé et petits pois
PLAT DU JOUR	Pilon de poulet au thym	Spaghetti 1blé Sauce bolognaise	Fromage râpé 7	Choucroute au kassler 12	Saumon Sauce citron 4 - 7
FECULENTS	Pommes de terre sautées	Fromage râpé 7	Salade verte 3 / 10 / 12	Pommes de terre vapeur	Boulgour 1blé
LEGUMES	Panais au miel	Tiramisu 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Pommes au four	Petits pois
DESSERT	Panier de fruits	Purée de pommes ananas	Muffin aux légumes 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Panier de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7				Pain complet Miel/beurre 1blé / seigle / avoine - 7

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne
1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Légende codes allergènes

Tous nos poissons sont labellisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner

Semaine N° 09

du 23/02 au 27/02

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

CRECHE GRANDS	Lundi 23-févr	Mardi 24-févr	Mercredi 25-févr	Jeudi 26-févr	Vendredi 27-févr
PDJ	Purée de pommes Grissini 1blé	Pain aux céréales 1blé / seigle / orge Confiture	Céréales et yaourt 1blé / 12 - 7	Pain blanc Emmental 1blé - 7	Fondant potiron chocolat 1blé / 3 / 7
ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Bruschetta 1blé / 7	Buffet de crudités 1 / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 / 3 / 10 / 12 
VEGETARIEN	Falafels Pommes de terre sautées et panais	Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine		Choucroute végétarienne 12	Galette de maïs Boulgour 1blé et petits pois
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet au thym 1blé / 7	Spaghetti 1blé Sauce bolognaise	Bouneschlupp végétarienne	Choucroute au kassler 12 	Saumon Sauce citron 4 - 7 
FECULENTS	Pommes de terre sautées 	Fromage râpé 7 		Pommes de terre vapeur 	Boulgour 1blé
LEGUMES	Panais au miel 				Petits pois 
COLLATIONS	Panier de fruits	Purée de pommes ananas	Panier de fruits	Pommes au four	Panier de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

 C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

Déjeuner

Semaine N° 09

du 23/02 au 27/02

	Lundi 23-févr	Mardi 24-févr	Mercredi 25-févr	Jeudi 26-févr	Vendredi 27-févr
CRECHE BEBE					
PROTEINE	<i>Poulet au bouillon</i>	<i>Bœuf au bouillon</i>	<i>Veau au bouillon</i>	<i>Poulet au bouillon</i>	<i>Poisson au bouillon</i> 4
FECULENT	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
LEGUMES	<i>Purée de panais</i>	<i>Purée de potiron</i>	<i>Purée d'haricots verts</i>	<i>Purée de navets</i>	<i>Purée de petits pois</i>
COLLATIONS	<i>Purée pommes banane</i>	<i>Purée pommes framboises</i>	<i>Purée pommes betteraves vanille</i>	<i>Purée pommes cardamone</i>	<i>Purée pommes</i>

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 10 du 02/03 au 06/03

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	Vendredi 06-mars
ENTREE	Potage de navets	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage aux légumes oubliés
VEGETARIEN	Parmentier de patate douce aux lentilles corail	Tajine de légumes aux pois chiches	Galette tex mex	Birria de pois cassés	Chili sin carne
PLAT DU JOUR	Bœuf bourguignon 1blé / 7	Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7	Omelette aux fines herbes 3	Endive gratinée au jambon 1blé / 7	Riz
FECULENTS	Gratin dauphinois 7	Semoule 1blé	Patate douce au four	Coquillettes 1blé	Duo de carottes
LEGUMES	Brocolis	Légumes tajine	Sauce champignons 1blé / 7	Poire à la cannelle	Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Moelleux au citron 1blé / 3 / 7	Pain blanc Confiture 1blé
COLLATIONS	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7		

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Tous nos poissons sont labellisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Déjeuner

Semaine N° 10

du 02/03 au 06/03

CRECHE GRANDS	Lundi 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	Vendredi 06-mars
C'est local	PDJ	<i>Tartine craquante Confiture</i>	<i>Pain blanc Fromage frais 1blé / 7</i>	<i>Biscottes Purée pommes poires 1blé / 6 / 7</i>	<i>Céréales Lait 7</i>
<i>Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois</i>	ENTREE	<i>Potage de navets</i>	<i>Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12</i>	<i>Potage de potiron</i>	<i>Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12</i>
<i>Et aussi</i>	VEGETARIEN	<i>Parmentier de patate douce aux lentilles corail</i>	<i>Tajine de légumes aux pois chiches</i>	<i>Galette tex mex</i>	<i>Potage aux légumes oubliés</i>
<i>Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg</i>	PLAT DU JOUR	<i>Bœuf bourguignon 1blé / 7</i>	<i>Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7</i>	<i>Omelette aux fines herbes 3</i>	<i>Endive gratinée au jambon 1blé / 7</i>
<i>C'est maison</i>	FECULENTS	<i>Gratin dauphinois 7</i>	<i>Semoule 1blé</i>	<i>Patate douce au four</i>	<i>Coquillettes 1blé</i>
<i>Nos collations et desserts sont préparés "Maison"</i>	LEGUMES	<i>Brocolis</i>	<i>Légumes tajine</i>	<i>Sauce champignons 1blé / 7</i>	<i>Riz</i>
	COLLATIONS	<i>Panier de fruits</i>	<i>Panier de fruits</i>	<i>Panier de fruits</i>	<i>Duo de carottes</i>
					<i>Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7</i>

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

PROTEINE

FECULENT

LEGUMES

COLLATIONS

Déjeuner

Semaine N° 10

du 02/03 au 06/03

	Lundi 02-mars	Mardi 03-mars	Mercredi 04-mars	Jeudi 05-mars	Vendredi 06-mars
CRECHE BEBE					
PROTEINE	<i>Bœuf au bouillon</i>	<i>Poisson au bouillon</i> 4 	<i>Œuf nature</i> 3	<i>Veau au bouillon</i>	<i>Poulet au bouillon</i>
FECULENT	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Purée de patate douce</i>	<i>Purée de pommes de terre</i>
LEGUMES	<i>Purée de brocolis</i>	<i>Purée de butternut</i>	<i>Purée de courgettes</i>	<i>Purée de potimarron</i>	<i>Purée de carottes</i>
COLLATIONS	<i>Purée pommes agrumes</i>	<i>Purée pommes vanille</i>	<i>Purée pommes poires</i>	<i>Purée pommes</i>	<i>Purée pommes ananas</i>

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner

Semaine N° 11

du 09/03 au 13/03

 **C'est local**
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS	Lundi 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
ENTREE	Potage de petits pois	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Cake au chèvre 1 blé / 3 / 7 Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron 	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12 
VEGETARIEN	Gnocchi 1 blé Sauce Sicilienne	Gyros de légumes Pain pita / potatoes 1 blé	Dahl de lentilles corail, riz complet et salsifis	Boulette de légumes Fusilli 1 blé	Sauté de légumes aux pois chiches et boulgour 1 blé
PLAT DU JOUR	Fromage râpé 7 	Gyros de volaille Pain pita/ Potatoes 1 blé	Filet de colin 4 Sauce provençale 	Roulade de boeuf 3	Rôti de porc aux herbes 
FECULENTS		Garniture 7	Riz complet	Fusilli 1 blé	Boulgour 1 blé
LEGUMES			Salsifis persillés	Petits pois carottes	Chou rouge aux pommes 1 blé / 12
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Crumble aux fruits rouges 1 blé / 7	Salade de fruits	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7 
COLLATIONS	Biscottes Miel 1 blé / 6 / 7	Purée de pommes Banane Muesli 1 avoine / 12	Yaourt nature Fruits secs 7 - 12	Pain aux céréales Streich 1 blé / seigle / orge - 10	Carott'cake 1 blé / 3 / 7

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Tous nos poissons sont labellisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Déjeuner

Semaine N° 11

du 09/03 au 13/03

 Cest local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

 Cest maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

CRECHE GRANDS	Lundi 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
PDJ	Céréales Bio Fromage blanc 7	Pain complet 1blé / seigle / avoine Confiture	Tartine craquante Fromage frais 7	Panecake aux patates douces 1blé / 3 / 7	Baguette Streich 1blé - 1 blé / 6 / 7
ENTREE	Potage de petits pois	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Cake au chèvre 1blé / 3 / 7 Salade verte 3 / 10 / 12	Potage de potiron 	Buffet de crudités 3 / 10 / 12 
VEGETARIEN		Gyros de légumes Pain pita / potatoes 1blé	Dahl de lentilles corail, riz complet et salsifis	Boulette de légumes Fusilli 1blé	Sauté de légumes aux pois chiches et boulgour 1blé
PLAT DU JOUR	Gnocchi 1blé Sauce Sicilienne	Gyros de volaille	Filet de colin 4 Sauce provençale 	Roulade de boeuf 3 Fusilli 1blé	Rôti de porc aux herbes
FECULENTS	Fromage râpé 7 	Pain pita/ Potatoes 1blé	Riz complet	Petits pois carottes	Boulgour 1blé
LEGUMES		Garniture 7	Salsifis persillés		Chou rouge aux pommes 1blé / 12
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Crumble aux fruits rouges 1blé / 7	Salade de fruits	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7 

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

 *C'est local*

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

 *Et aussi*

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

Déjeuner

Semaine N° 11

du 09/03 au 13/03

	Lundi 09-mars	Mardi 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
CRECHE BEBE					
PROTEINE	Veau au bouillon	Poulet au bouillon	Poisson au bouillon <small>4</small> 	Bœuf au bouillon	Dinde au bouillon
FECULENT	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de navets	Purée de petits pois	Purée de salsifis	Purée d'haricots verts	Purée de chou rouge
COLLATIONS	Purée pommes banane	Purée pommes fleur d'oranger	Purée pommes poires	Purée pommes cardamone	Purée pommes

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques