

Déjeuner

Semaine N° 12

du 16/03 au 20/03



UNE RESTAURATION SAINTE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



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 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	Vendredi 20-mars
ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de brocolis	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Velouté de potimarron
VEGETARIEN	Blanquette de pois cassés, pommes de terre et épinards	Emincé de seitan au curry, polenta et haricots verts 1blé / 6	Chili d'haricots rouge et riz	Galette de légumes, purée de patate douce et petits pois	Beignet de légumes, penne 1blé
PLAT DU JOUR	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7	Emincé de poulet au curry 1blé / 7	Tortellini épinards et Ricotta 1blé / 3 / 7	Sauté de veau Marengo 1blé	Œuf brouillé 3
FECULENTS	Pommes de terre persillées	Polenta	Sauce pesto rouge Salade verte 3 / 10 / 12	Purée de patate douce 7	Penne 1blé
LEGUMES	Epinards Bio	Haricots verts	Panier de fruits	Petits pois	Sauce champignons 1blé / 7
DESSERT	Panier de fruits	Crumble de fruits rouges 1blé / 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Yaourt fruits de la passion 7
COLLATIONS	Tartine craquante Confiture	Pain blanc Brie 1blé - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Pain complet Ricotta aux herbes 1blé / seigle / orge - 7	Dip's de légumes Houmous

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

Déjeuner

Semaine N° 12

du 16/03 au 20/03

 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 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	Vendredi 20-mars
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Yaourt aux fruits 7	Baguette aux céréales Beurre/miel 1blé / seigle / avoine - 7	Biscotte Streich 1blé / 6 / 7 - 1 / 7	Pain blanc Emmenthal 1blé - 7
ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de brocolis	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Velouté de potimarron
VEGETARIEN	Blanquette de pois cassés, pommes de terre et épinards	Emincé de seitan au curry, polenta et haricots verts 1blé / 6	Chili d'haricots rouge et riz	Galette de légumes, purée de patate douce et petits pois	Beignet de légumes, penne 1blé
PLAT DU JOUR	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7	Emincé de poulet au curry 1blé / 7	Tortellini épinards et Ricotta 1blé / 3 / 7	Sauté de veau Marengo 1blé	Oeuf brouillé 3
FECULENTS	Pommes de terre persillées	Polenta	Sauce pesto rouge Salade verte 3 / 10 / 12	Purée de patate douce 7	Penne 1blé
LEGUMES	Epinards Bio	Haricots verts		Petits pois	Sauce champignons 1blé / 7
COLLATIONS	Panier de fruits	Crumble de fruits rouges 1blé / 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Yaourt fruits de la passion 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° 12

du 16/03 au 20/03

	Lundi 16-mars	Mardi 17-mars	Mercredi 18-mars	Jeudi 19-mars	Vendredi 20-mars
CRECHE BEBE					
PROTEINE	Poisson au bouillon 4 	Poulet au bouillon	Veau au bouillon	Dinde au bouillon	Œuf nature 3
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce
LEGUMES	Purée d'épinards 	Purée d'haricots verts	Purée de butternut	Purée de petits pois	Purée de potiron
COLLATIONS	Purée pommes	Purée pommes cassis	Purée pommes banane	Purée pommes vanille	Purée pommes verveine

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° 13

du 23/03 au 27/03

 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 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	Vendredi 27-mars
ENTREE	Potage Dubarry	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes	Potage de courgettes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Bouchée de tofu, riz et carottes 1blé / 6	Fricassée d'haricots blanc à la coriandre	Dahl de lentilles corail, pommes de terre et champignons	Gnocchi Sauce Napolitaine 1blé	Steak d'haricots rouges, pommes de terre, butternut
PLAT DU JOUR	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7		Cordon bleu de porc 1blé / 3 / 7	Lasagne de légumes 1blé / 3 / 7	Filet de merlu 4 Sauce estragon 1blé / 7
FECULENTS	Riz	Quinoa	Pommes de terre rissolées	Salade verte 3 / 10 / 12	Pommes de terre vapeur
LEGUMES	Carottes	Mitonné de légumes	Sauce champignons 1blé / 7	Panier de fruits	Butternut au miel
DESSERT	Panier de fruits	Onctueux vanille 3 / 7	Cookies 1blé / 3 / 6 / 7		Panier de fruits
COLLATIONS	Yaourt et granola 7 - 1avoine 6 / 12	Baguette Kachkéis 1blé - 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Biscotte Miel/beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Marbré 1blé / 3 / 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



Légende codes allergènes

Tous nos poissons sont labellisés Pêche durable



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

Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Déjeuner

Semaine N° 13

du 23/03 au 27/03

 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"

CRECHE GRANDS	Lundi 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	Vendredi 27-mars
PDJ	Céréales Lait 7	Pain complet Ricotta 1blé / seigle / avoine - 7	Tartine craquante Confiture	Yaourt aux fruits 7	Panecake aux patates douces 1blé / 3 / 7
ENTREE	Potage Dubarry	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12		Potage de courgettes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12 
VEGETARIEN	Bouchée de tofu, riz et carottes 1blé / 6	Fricassée d'haricots blanc à la coriandre	Dahl de lentilles corail, pommes de terre et champignons	Gnocchi Sauce Napolitaine 1blé	Steak d'haricots rouges, pommes de terre, butternut
PLAT DU JOUR	Bouchée à la reine 1blé / 3 / 7		Cordon bleu de porc 1blé / 3 / 7 	Lasagne de légumes 1blé / 3 / 7	Filet de merlu 4 Sauce estragon 1blé / 7 
FECULENTS	Riz 	Quinoa 	Pommes de terre rissolées 	Salade verte 3 / 10 / 12 	Pommes de terre vapeur 
LEGUMES	Carottes 	Mitonné de légumes	Sauce champignons 1blé / 7		Butternut au miel
COLLATIONS	Panier de fruits	Onctueux vanille 3 / 7 	Cookies 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits	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



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

Déjeuner

Semaine N° 13

du 23/03 au 27/03



	Lundi 23-mars	Mardi 24-mars	Mercredi 25-mars	Jeudi 26-mars	Vendredi 27-mars
CRECHE BEBE					
PROTEINE	<i>Poulet au bouillon</i>	<i>Veau au bouillon</i>	<i>Dinde au bouillon</i>	<i>Œuf nature</i> 3	<i>Poisson au bouillon</i> 4
FECULENT	<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>	<i>Purée de patate douce</i>
LEGUMES	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de betteraves</i>	<i>Purée de navets</i>	<i>Purée de courgettes</i>	<i>Purée de butternut</i>
COLLATIONS	<i>Purée pommes banane</i>	<i>Purée pommes fleur d'oranger</i>	<i>Purée pommes poires</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° 14

du 30/03 au 02/04

 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 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 01-avr	Jeudi 02-avr	Vendredi 03-avr
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Céréales Lait 7	Fromage blanc vanillé 7	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7
ENTREE	Potage de panais et carottes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Chorba végétarienne	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de lentilles corail
VEGETARIEN	Boulettes végétariennes	Saucisse de tofu Bio 6	Couscous aux pois chiches 1blé	Beignets de légumes, pommes de terre rissolées, poireaux 1blé	Galette de maïs
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf au paprika 1blé / 7	Hot dog	Couscous 1blé	Colin Sauce Aurore 4 - 1blé / 7	Omelette 3 Sauce tomate
FECULENTS	Farfalle 1blé	Pain et garniture 1blé - 10	Pain au poulet	Pommes de terre rissolées	Tortis 3 couleurs 1blé
LEGUMES	Choux de Bruxelles aux oignons			Fondue de poireaux 7	Jardinière de légumes
DESSERT	Panier de fruits	Ananas rôtis	Crème aux œufs 3 / 7	Panier de fruits	Purée de pommes rhubarbe
COLLATIONS	Purée de fruits Galette de riz	Yaourt aux fruits rouges 7	Tartine craquante Confiture	Pain complet Gouda 1blé / seigle / orge - 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



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Legende 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° 14

du 30/03 au 03/04

 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 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 01-avr	Jeudi 02-avr	Vendredi 03-avr
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Céréales Lait 7	Fromage blanc vanillé 7	Quatre-quarts 1blé / 3 / 7
ENTREE	Potage de panais et carottes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Chorba végétarienne	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12 	Potage de lentilles corail
VEGETARIEN	Boulettes végétariennes	Saucisse de tofu Bio 6 	Couscous aux pois chiches 1blé 	Beignets de légumes, pommes de terre rissolées, poireaux 1blé	Galette de maïs
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf au paprika 1blé / 7 	Hot dog	Couscous 1blé au poulet	Colin Sauce Aurore 4 - 1blé / 7 	Omelette 3 Sauce tomate
FECULENTS	Farfalle 1blé	Pain et garniture 1blé / 7 / 10		Pommes de terre rissolées 	Tortis 3 couleurs 1blé
LEGUMES	Choux de Bruxelles aux oignons			Fondue de poireaux 7	Jardinière de légumes
COLLATIONS	Panier de fruits	Ananas rôtis	Crème aux œufs 3 / 7 	Panier de fruits	Purée de pommes rhubarbe

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



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

Déjeuner

Semaine N° 14

du 30/03 au 03/04



	Lundi 30-mars	Mardi 31-mars	Mercredi 01-avr	Jeudi 02-avr	Vendredi 03-avr
CRECHE BEBE					
PROTEINE	<i>Bœuf au bouillon</i>	<i>Veau au bouillon</i>	<i>Poulet au bouillon</i>	<i>Poisson au bouillon</i> 	<i>Œuf nature</i>
FECULENT	<i>Purée de pommes de terre</i>	<i>Purée de patate douce</i>			
LEGUMES	<i>Purée de chou vert</i>	<i>Purée de carottes</i>	<i>Purée de courgettes</i>	<i>Purée de brocolis</i>	<i>Purée de potiron</i>
COLLATIONS	<i>Purée pommes romarin</i>	<i>Purée pommes</i>	<i>Purée pommes 4 épices</i>	<i>Purée pommes carottes</i>	<i>Purée pommes figues</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° 15 du 06/04 au 10/04

 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 06-avr	Mardi 07-avr	Mercredi 08-avr	Jeudi 09-avr	Vendredi 10-avr
PDJ		Céréales Lait 7	Yaourt aux fruits 7	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Tartine craquante Gouda 7
ENTREE		Potage de légumes	Bouillon ABC 1blé / 9	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Nems 6 Buffet de crudités 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Gnocchi 1blé Sauce Sicilienne 	Parmentier de haricots rouges et haricots verts 	Wrap végétarien 1blé / 7 	Emincé de tofu 1blé / 6 Sauce aigre douce
PLAT DU JOUR		Gnocchi 1blé Sauce fromagère 7	Brandade de cabillaud 4 / 7 	Wrap de poulet et sa garniture 1blé / 7 	Emincé de porc sauce aigre douce 1blé / 6
FECULENTS		Panier de fruits	Haricots verts	Riz	Nouilles chinoises aux petits légumes 6 
LEGUMES			Bolo de bolacha 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au miel 7	Salade de fruits exotiques
DESSERT		Biscottes Fromage frais 1blé / 6 / 7 - 7	Pain blanc Beurre / miel 1blé - 7 	Baguette Streich 1blé - 10	Moelleux au chocolat 1blé / 3 / 6 / 7
COLLATIONS					

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

Déjeuner

Semaine N° 15

du 06/04 au 10/04

 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 06-avr	Mardi 07-avr	Mercredi 08-avr	Jeudi 09-avr	Vendredi 10-avr
PDJ		Céréales Lait 7	Yaourt aux fruits 7	Biscotte Confiture 1blé / 6 / 7	Tartine craquante Gouda 7
ENTREE		Potage de légumes	Bouillon ABC 1blé / 9	Buffet de crudités 3 / 10 / 12	Nems 6 Buffet de crudités 3 / 10 / 12
VEGETARIEN		Gnocchi 1blé Sauce Sicilienne	Parmentier de haricots rouges et haricots verts	Wrap végétarien 1blé / 7	Emincé de tofu 1blé / 6 Sauce aigre douce
PLAT DU JOUR		Gnocchi 1blé	Brandade de cabillaud 4 / 7	Wrap de poulet et sa garniture 1blé / 7	Emincé de veau sauce aigre douce 1blé / 6
FECULENTS		Sauce fromagère 7	Haricots verts	Riz	 Nouilles chinoises aux petits légumes 6
LEGUMES			Bolo de bolacha 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au miel 7	Salade de fruits exotiques
COLLATIONS		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



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

Lundi
06-avr

Mardi
07-avr

Mercredi
08-avr

Jeudi
09-avr

Vendredi
10-avr

PROTEINE

Dinde au bouillon

Poisson au bouillon

Poulet au bouillon

Veau au bouillon

FECULENT

Purée de pommes de terre

Purée de pommes de terre

Purée de patate douce

Purée de patate douce

LEGUMES

Purée de brocolis

Purée d'haricots verts

Purée de navets

Purée de butternut

COLLATIONS

Purée pommes fleur d'oranger

Purée pommes poires

Purée pommes cardamone

Purée pommes

Déjeuner

Semaine N° 15

du 06/04 au 10/04



Ansamble

UNE RESTAURATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

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