

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »



MENU DE LA SEMAINE DU 01/12/2025-04/12/2025	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Cornflakes complets ^{1,5,6} /Muesli ^{1,5,6} Lait ⁷ / Yaourt ⁷ - Bâtonnets de légumes / Sauce dip ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{végane} - Emincé de bœuf / Riz Poêlée de champignons - Buffet de salades ¹⁰ Buffet de fruits	Gaufre maison - Fruits frais
MARDI	Petit des Alpes ¹ - Fromage aux fines herbes ⁷ / Pâte à tartiner Bâtonnets de légumes / Sauce dip ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{végane} - Bolognaise de lentilles /Pennes complètes Fromage râpé - Buffet de salades ¹⁰ Buffet de fruits	Tomate- mozzarella Grissini Sauce dip ⁷ - Fruits frais
MERCREDI	Muesli / Cornflakes ^{1/5/6} Lait ⁷ / Yaourt ⁷ / Fruits secs ^{5/6/11} Bâtonnets de légumes / sauce dip ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{végane} - Potiron gratiné à la feta Couscous - Smoothie banane, orange, fruits rouges Buffet de salades ¹⁰ Buffet de fruits	Petit pain seigle ¹ - Charcuterie de dinde / Fromage frais - Fruits frais
JEUDI	Baguette de céréales ^{1/11} - Fromage ⁷ / pâte à tartiner végan - Bâtonnets de légumes / Sauce dip ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{végane} - Gratin de pommes de terre avec jambon de dinde ⁷ Brocolis - Buffet de salades ¹⁰ Buffet de fruits	Smoothie ⁷ : banane, orange, mangue - Bâtonnets de légumes Fruits frais
VENDREDI	Petit pain complet ¹ - Fromage en tranches ⁷ / pâte à tartiner végan - Bâtonnés de légumes / Sauce dip ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Bouchée de poisson ^{1/7} Pommes frites au four Carottes - Buffet de salades ¹⁰ Buffet de fruits	Gâteau à la carotte ¹ Sans sucre ajouté - Fruits frais

ALLERGENES

1. Céréales -Gluten 2. Crustacées 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits de coques 9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Anhydride de sulfureux et sulfites 13. Lupin 14. Mollusques

