

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »

Les menus peuvent varier légèrement, car ils sont ajustés en fonction de l'âge des enfants



MENU DE LA SEMAINE DU 18/05/2026-22/05/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Cornflakes ¹ blé / Müesli ¹ blé,avoine Lait ⁷ , Yaourts Nature ⁷ Fruits frais	Potage du Jour ^{7,9} Gratin de Nouilles aux courgettes et Ricotta ¹ blé, ^{3,7} Salade verte Buffet de Salade Buffet de fruits frais	Craquottes ¹ blé Confiture fraise Fruits frais
MARDI	Pain complet ¹ blé,avoine Bâton de légumes (concombre, Poivrons) Dip aux tomates et fromage frais ⁷ Fruits frais	Potage du Jour ^{7,9} Mijoter de veau aux légumes/végétarien (seulement aux légumes) ⁹ Pommes nature ⁷ Buffet de Salade Buffet de fruits frais	Galettes de Riz ⁷ Pâte a tartiné végane au noix ⁸ noisettes Fruits frais
MERCREDI	Granola ¹ blé, ⁷ Pains de Fleur (Quinoa) Fromage frais aux herbes ⁷ Emmentaler en tranches ⁷ Fruits frais	Potage du Jour ^{7,9} Tranche de Sandre aux Pleurotes ^{4,7,9} Risotto Mange-Tout ⁷ Buffet de Salade Buffet de fruits frais	Yaourts aux fraises ⁷ Fruits frais
JEUDI	Bâtonnet de légumes (Carottes, Choux Raves /Dip de Fromages frais aux herbes ⁷ Cornflakes Fruits frais	Potage du Jour ^{7,9} Poulet façon Asiatiques/végétarien poêlés aux legumes ^{6,7} Nouilles Chinoises ⁶ Assortiments de légumes ⁶ Buffet de Salade Buffet de Fruits frais	Fruits frais Muffins aux pommes ¹ blé, ^{3,7}
 VENDREDI	Petits-pains au sarrasin ¹ blé,sarrasin Salami de Dinde Fruits frais	Potage du Jour ^{7,9} Burger aux lentilles yaourts aux épices ¹ blé, ^{3,7,9,9} Pommes frites au four, Buffet de Salade Buffet de fruits frais	Biscotte de froment ¹ froment Confiture au Coing/ Miel 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