

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »

Les menus peuvent varier légèrement, car ils sont adaptés à l'âge des enfants.



MENU DE LA SEMAINE DU 04/05/2026-08/05/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	cornflakes complet ^{1,5,6} / müsli ^{1,5,6} / lait/ yaourt nature ¹ fruits frais	soupe du jour - Nuggets de Chou-fleur (fait Maison) ^{1,3,6} purée ⁷ / petite pois / tzatziki dip - buffet de salades buffet de fruits frais	triangle de maïs dip méditerrané poivron ⁷ fruits frais
MARDI	pain multi céréale ^{1,11} / pate tartiner tomate ¹¹ fromage frais ⁷ sticks des carottes fruits frais	soupe du jour - saucisses de veau rôti sauce tomate /pate épeautre ^{1,3} / chou frisée - buffet de salades buffet de fruits frais	fromage blanc ⁷ coulis de mangue fruits frais
MERCREDI	granola ^{1,5,6} / müsli ^{1,5,6} / lait/ yaourt vanille fruits frais	soupe du jour - cassolette de poisson ^{4,7,9} (saumon et scampi) riz / tomate cerise et haricot vert - buffet de salades buffet de fruits frais	pain croustillant ¹ fromage fines herbes ⁷ fruits frais
JEUDI	baguette ¹ / gouda ⁷ / camembert ⁷ tranché de tomates fruits frais	soupe du jour - paprika farcie végétarienne ^{1,3,6,7} avec boulgour et feta polenta crémeuse ⁷ / courgettes / sauce curry ⁷ - buffet de salades buffet de fruits frais/ vanille pudding ^{3,7}	sticks des légumes dip humus / grissini ¹ concombre / tomate cerise/ poivron fruits frais
VENDREDI	flacons d'avoine ¹ / skyr ² / fruit sec /noix ⁹ fruits frais	soupe du jour - chili con carne de bœuf / chili sin carne Ebly /pain pita ^{1,3,6} - buffet de salades buffet de fruits frais	muffin citron ^{1,3,7} (fait maison sans sucre) 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

