

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 27/07/2026-31/07/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Müesli ^{1,5,6} Lait ⁷ Fruits frais	Soupe du jour - Côtelette de porc, Salade pommes des terres Anti Pasti grille (poivron, courgette, aubergine,) Patty végétarienne aux patata douce - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Sticks des légumes Chou rave, concombres, poivrons Dip yaourt aux épices ⁷ Fruits frais
MARDI	Pain multi céréale ^{1,11} Pate tartiner mango curry ¹¹ Fromage frais nature ⁷ Fruits frais	Soupe du jour - Saumon ⁴ / Tagliatelle¹ / sauce ortolana ^{4,1} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Muffin Chocolate ^{1,3,7} (fait maison sans sucre) Fruits frais
MERCREDI	Cornflakes complet ^{1,5,6} / Müesli ^{1,5,6} Lait/ Yaourt abricot ¹ Fruits frais	Soupe du jour - Quiche Lorraine végétarienne ^{1,3,7} (Asparagé verre, Tomate cerise, gouda) - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Fromage blanc ⁷ aux fruits rouges Fruits frais
JEUDI	Baguette ble ¹ / Gouda ⁷ / camembert ⁷ Tomate cerise Fruits frais	Soupe du jour - Lasagne de bœuf ^{1,7} Lasagne végétarienne aux haches de soja ^{1,7} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Pain croustillant ¹ Fromage fines herbes ⁷ Concombre Fruits frais
VENDREDI	« Energie Shake » Chou frise, banane, eau de coco, chia, Jus citron, concombres ⁸ Fruits frais	Soupe du jour - Bouchée végétarienne avec d'œufs ^{1,3,6,7} Riz / Carotte-Petite pois - Glace d'eau Orange Buffet de salades Buffet de fruits frais	Triangle de Mais Dip méditerrané (pois chiches, courgette) ⁷ 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

