

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »



MENU DE LA SEMAINE DU 03/08/26 – 07/08/26	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Cornflakes complet ^{1,5,6} / Müesli ^{1,5,6} / Lait ⁷ / Yaourt fraise ¹ -- Tomates cerise Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Pesto Rosso, Spaghetti, graines de pin grillés, parmegiano ^{1,7,10} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Pain de mie au seigle et graines -- Gouda tranches - Fruits frais
MARDI	Pain de campagne / Emmental / Miel -- Bâtonné de carotte / sauce poivron Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Saltimbocca, sauce tomate jaunes, purée de patates douces et carottes, choux frisée sauté ^{7,1} Option végétarienne ; Escalope de Tofu - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Biscotte / Confiture abricot ¹ -- Fruits Frais
MERCREDI	Cornflakes ¹ / Granola ^{1,5,6} / Lait ⁷ / Yaourt nature ¹ -- Bâtonné de poivrons / Fromage frais tomate ⁷ -- Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Ragout de poissons blancs, petits pois, coquillettes ^{1,7,5} Dessert glace à eau orange - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Yaourt à boire à la fraise -- Fruits Frais
JEUDI	Baguette céréales -- Fromage blanc / Salami de dinde -- Tomate cerise Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Wrap aux falafels, coleslaw, riz et haricots rouges ^{1,6,10} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Galette de riz nature -- Salade de fruits
VENDREDI	Petit pain seigle / confiture/ Fromage gouda -- Bâtonné de concombre Fruits frais	Soupe du jour ^{végan} - Boulettes de bœuf à la sauce brune, couscous, chou-fleur - Buffet de salades et fruits frais	Craquette quinoa ¹ -- Pâte à tartiner au curry et mangue -- 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