

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 17/08/2026-21/08/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Granola ¹ /lait ⁷ /yaourt ⁷ Noix ^{5,8} /fruits secs Fruits frais	Soupe du jour - Penne complète, Sauce Carbonara^{1,7} Sauce carbonara végétarienne - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Shake des protéine ¹ (Banane, lait des avoine, cacao) Fruits frais
MARDI	Pain croustillant complet ¹ Crème au fromage blanc et herbes ⁷ Concombres Fruits frais	Soupe du jour - Boulette de patata douce, frites au four^{1,3,7} Sauce Andalouse, Brocolis - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Fromage blanc- Vanille ⁷ Fruits frais
MERCREDI	Müesli ^{1,5,8,11} /lait ⁷ /yaourt ⁷ Fruits secs Fruits frais	Soupe du jour - Escalope de poulet nature^{1,3} PDT grenaille et paprika/courgette rôti Escalope de chou rave^{1,3} - Buffet de salades Buffet de fruits frais Frozen yaourt au framboise ⁷	Grissini ¹ avec dipp des tomates ⁷ Fruits frais
JEUDI	(English Breakfast) Toast de seigle ¹ Fromage frais ⁷ /gouda ⁷ /Œuf brouilles ³ Tomate au four/baked beans/Lardon Fruits frais	Soupe du jour - Bowl ^{1,6,7,9,11} Tofu fumée rôti, Couscous, Saucé curry, Cashew^{1,6,7,8,9} Légumes sautée brocolis, petite pois, carottes, poivron - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Craquette nature ¹ Confiture abricot Fruits frais
VENDREDI	Petite pain multicéréale ¹ Avocat/fromage frais ⁷ /cubes des fromages ⁷ Bâtonnets des carottes Fruits frais	Soupe du jour - Scampi/Saumon et Riz complet et poêle légumes asiatique^{2,6,4} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Chips de légumes 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

