

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 28/09/2026-02/10/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Granola 1, 5, 6 / müesli 1, 5, 6 Lait 7 / yaourt à la cerise 7 Fruits frais	Soupe du jour Omelette au persil, à la feta et à la tomate 3, 7 Pommes de terre rissolées, pesto vert* Buffet de salades / buffet de fruits frais	Fromage blanc aux framboises 7 Fruits frais
MARDI	Pain multicéréales 1, 11 Pâte à tartiner à la betterave rouge 11 Fromage frais 7 / fruits frais	Soupe du jour Filet de flétan aux épinards sautés 4 Purée 7 Buffet de salades / buffet de fruits frais	Tartelette au chocolat faite maison sans sucre ajouté 1, 3, 7 Fruits frais
MERCREDI	Cornflakes complets 1, 5, 6 / müesli 1, 5, 6 Lait 7 / yaourt 7 Fruits frais	Soupe du jour Brochette de poulet façon chawarma, retirée du pic avant service Pain wrap libanais 1, pommes de terre au four Sauce andalouse 10, 12* Buffet de salades / buffet de fruits frais	Compote de pommes faite maison sans sucre ajouté Fruits frais
JEUDI	Baguette à l'épeautre 1 Gouda 7 / camembert pasteurisé 7 Fruits frais	Soupe du jour Gnocchis à la sauce aux quatre fromages, basilic et parmesan 1, 3, 7 Buffet de salades / buffet de fruits frais	Pain croustillant 1 Fromage aux fines herbes 7 Concombre et tomate adaptés / fruits frais
VENDREDI	Flocons d'avoine 1 Skyr 7 Fruits secs adaptés / fruits à coque moulus 8 Fruits frais	Soupe du jour Goulasch de bœuf, spätzle luxembourgeois 1, 3 Chou rouge Buffet de salades / buffet de fruits frais	Fruits secs adaptés / légumes crus adaptés 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

