

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »



MENU DE LA SEMAINE DU 14 /09/2026 AU 18 /09/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOUTER
LUNDI	Müesli 1, 5, 6 / cornflakes complets 1, 5, 6 Lait ou yaourt 7 Tomates cerises adaptées / fruits secs adaptés / fruits frais	Soupe du jour Pizza au salami faite maison 1, 7 Carotte râpée Buffet de salades / buffet de fruits frais	Pain croustillant 1 Emmental en tranches 7 Fruits frais
MARDI	Petit pain de seigle 1 Fromage en tranches 7 / pâte à tartiner au poivron Bâtonnets de carotte adaptés / fromage blanc au citron 7 Fruits frais	Soupe du jour Spaghettis à la bolognaise de lentilles 1 Buffet de salades / buffet de fruits frais	Bâtonnets de légumes adaptés Fromage blanc à la tomate 7 Fruits frais
MERCREDI	Müesli 1, 5, 6 / cornflakes 1, 5, 6 Lait ou yaourt nature 7 Mélange de fruits secs adapté 5, 6, 11 Bâtonnets de concombre / fruits frais	Soupe du jour Grillade mixte, frites au four Brocolis Option végétarienne : burger végétarien Buffet de salades / buffet de fruits frais	Yaourt à boire aux fruits 7 Fruits frais / fruits secs adaptés
JEUDI	Baguette aux céréales 1, 11 Jambon de dinde / fromage aux fines herbes 7 Tomates cerises adaptées / fruits frais	Soupe du jour Filet de lieu noir 4, riz pilaf Tomate au four à la provençale Glace à la vanille 7 Buffet de salades / buffet de fruits frais	Toast de pain de seigle 1 Fromage frais 7 / pâte de noisettes en fine couche 8 Fruits frais
VENDREDI	Pain complet 1, 11 Gouda en tranches 7 / beurre de cacahuètes en fine couche 5 Fleurettes de chou-fleur adaptées Fruits frais	Soupe du jour Escalope de dinde marinée, couscous, carottes Buffet de salades / buffet de fruits frais	Fromage en cubes adaptés 7 Tomates cerises adaptées 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

