

Crèche « Piwitsch »

Maison Relais « Haus vun de Kanner »

Maison Relais « Um Weier »



MENU DE LA SEMAINE DU 05/10/2026 – 09/10/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER
LUNDI	Granola ¹ /lait ⁷ /yaourt ⁷ Noix ^{5,8} /fruits secs Fruits frais	Soupe du jour Ragoût de chou-fleur duo, boulgour^{1,7} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Salade de fruits
MARDI	Pain croustillant complet ¹ Crème au fromage blanc et aux herbes ⁷ Bâtonnets de légumes Fruits frais	Soupe du jour - Spaghettis, sauce carbonara aux lardons et à la crème, carottes^{1,7} Option végétarienne : sauce carbonara sans lardons - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Yaourt à boire à la banane et à la cannelle ⁷ Fruits frais
MERCREDI	Müesli ^{1,5,8,11} /lait ⁷ /yaourt ⁷ Noix ^{5,8,11} /fruits secs Fruits frais	Soupe du jour - Couscous végétarien¹ - Pudding vanille ⁷ Buffet de salades Buffet de fruits frais	Toast, confiture à la fraise ¹ Fruits frais
JEUDI	Pain de seigle ¹ Fromage frais ⁷ / Gouda ⁷ / crème d'amandes ⁸ Bâtonnets de légumes Fruits frais	Soupe du jour - Dos de cabillaud gratiné, pommes de terre et carottes vapeur⁴ - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Fromage frais aux fruits rouges ⁷ Fruits frais
VENDREDI	Pain aux noix ^{1,8} Avocat / fromage frais ⁷ / cubes de fromage ⁷ Bâtonnets de légumes Fruits frais	Soupe du jour - Pilon de poulet, riz pilaf, petits pois - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Triangle de maïs 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