

Crèche « Piwitsch »
Maison Relais « Haus vun de Kanner »
Maison Relais « Um Weier »

Les menus peuvent varier légèrement, car ils sont ajustés en fonction de l'âge des enfants



MENU DE LA SEMAINE DU 12/10/2026 – 16/10/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER
LUNDI	Müesli ou Cornflakes ¹ blé, avoine Lait ou Yaourt ⁷ Fruits Frais	Soupe du jour ^{7,9} Farfalle à la crème de mascarpone et au jambon ¹ ^{blé,3,7} Buffet de salades Buffet de Fruits frais	Compote de pommes sans sucre ajouté Fruits frais Craquette ^{1,7}
MARDI	Pains complets ou multicéréales ¹ blé, avoine Fromage Berdorfer en tranche ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{7,9} Escalope de veau panée^{7,1} blé Pommes rissolées, Carottes vapeur Buffet de salades ^{7,10} Buffet de Fruits	Galette de riz Milkshake aux fruits rouges ⁷ Fruits frais
MERCREDI	Müesli/Cornflakes ¹ blé, avoine Fromage Frais, Lait ⁷ Confiture aux Myrtilles Fruits frais	Soupe du jour ^{7,9} Tranche de loup de mer rôtie^{4,7} Riz complet, mange-tout Buffet de salades Buffet de fruits	Yaourts aux abricots ⁷ Fruits frais
JEUDI	Sticks de légumes (mange-tout, choux-navets) Dip concombre, yaourt et aneth ⁷ Fruits frais	Soupe du jour ^{7,9} Émincé de dinde aux poivrons^{9,10} Quinoa¹ blé,3, chou-rave Pudding vanille ¹ blé,3,7 Buffet de salades Buffet de Fruits	Fromage aux herbes ⁷ Craquette ¹ blé Fruits Frais
VENDREDI	Petits pains au seigle ¹ blé, seigle Miel Confiture d'abricots Fruits frais	Soupe du jour ^{7,9} Œufs brouillés à la ciboulette^{3,7} Pommes persillées, salade de céleri^{7,9,10} Buffet de salades Buffet de Fruits	Pain des Fleurs (lentilles) Pâte à tartiner mangue-curry 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

