

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 19/10/2026 – 23/10/2026	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	GOÛTER
LUNDI	Cornflakes complets ^{1,5,6} / Müesli ^{1,5,6} Lait ⁷ / Yaourt nature ⁷ Fruits frais	Soupe du jour - Pot-au-feu (carotte, pommes de terre, céleri, potiron) ⁹ Baguette multicéréales ¹ / riz - Buffet de salades Buffet de fruits frais / crumble de pommes	Yaourt stracciatella ⁷ Fruits frais
MARDI	Petit pain des Alpes ^{1,12} Fromage aux fines herbes ⁷ Pâte à tartiner à la tomate Fruits frais	Soupe du jour - Cannelloni ricotta-épinards ^{1,7} - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Smoothie vanille-amande ⁸ Fruits frais
MERCREDI	Flocons d'avoine ^{1/5/6} Lait ⁷ / fruits secs ^{5/6/11} Fruits frais	Soupe du jour - Bouchée à la reine Pommes frites au four / petits pois - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Bretzel ¹ Fromage frais aux herbes ⁷ Fruits frais
JEUDI	Baguette de céréales ^{1/11} Gouda ⁷ / confiture de framboises Bâtonnets de concombre Fruits frais	Soupe du jour - Steak haché / empanada végétarienne Gratin dauphinois / carottes sautées - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Energy balls Fruits frais
VENDREDI	« Shake petit-déjeuner » Lait d'amande, avoine, cacao, sirop d'érable ^{1,8} Fruits frais	Soupe du jour - Saumon / sauce à l'aneth ⁴ Pommes de terre vapeur / chou-fleur - Buffet de salades Buffet de fruits frais	Craquette à la figue Confiture de coing 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

