



Menu du 01.06.2026 au 05.06.2026



Maison Relais		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin*		Muesli 1a,1d,8 Lait 7 Fruits	Petits pains multicéréales 1a,1e,1b,1d Tapenade de légumes 9 Fruits	Céréales 1a,1e,1d Lait 7 Fruits	Tartines 1a Fromage 7 Fruits	Cracottes 1a,1e Confiture Fruits
Midi	Entrée		Soupe de carottes		Soupe de courgettes	
	Plat principal	Goulasch de jeunes bovins 7 Sauce Pâtes 1a Buffet de salades 10,12	Risotto aux légumes Buffet de salades 10,12	Mignons de porc aux herbes Sauce moutarde 10,12 Polenta Haricots verts Buffet de salades 10,12	Filet de poulet à la sauge Purée de pommes de terre 7 Epinards Buffet de salades 10,12	Dos de poisson blanc 4 Citron Riz Asperges Buffet de salades 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Cake aux carottes 1a,3,7	Fruits	Fruits
Collation*		Céréales 1a,1b,1d Compote	Bâtonnets de légumes Cottage cheese 7	Yaourt nature 7 avec fruits	Grissini 1a Fromage frais 7	Focaccia 1a

*Les enfants ont la possibilité d'avoir des alternatives aussi bien au petit-déjeuner qu'à la collation.

- 1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
- 1a. Blé / Weizen
- 1b. Seigle / Roggen
- 1c. Orge / Gerste
- 1d. Avoine / Hafer
- 1e. Épeautre / Dinkel
- 1f. Kamut / Kamut

- 2. Crustacés / Krebstiere
- 3. Œufs / Eier
- 4. Poisson / Fisch
- 5. Arachides / Erdnüsse
- 6. Soja / Soja
- 7. Lait / Milch

- 8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
- 8a. Amandes / Mandeln
- 8b. Noisettes / Haselnüsse
- 8c. Noix / Walnuss
- 8d. Noix de cajou / Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan / Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil / Paranüsse
- 8g. Pistaches / Pistazie
- 8h. Noix de Macadamia / Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland / Queensland Nuss

- 9. Céleri / Sellerie
- 10. Moutarde / Senf
- 11. Grain de sésame / Sesamsamen
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite
- 13. Lupins / Lupine
- 14. Mollusques / Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.
Mir erfüllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun



Mir iessen
nohalteg a
gesond



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen
Produzenten oder aus der
Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis,
Nuddelen,...) Wieder Produkter je no
Menü an Angebot



Menu du 08.06.2026 au 12.06.2026



Maison Relais	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Matin*	Céréales 1a,1b,1d Lait 7 Fruits	Tartines multicéréales 1a,1e,1d Fromage 7 Fruits	Tartines 1a,1e Confiture 7 Fruits	Brioche 1a,7 Confiture Fruits	Muesli 1a,1b,1d Lait 7 Fruits	
Midi	Entrée		Tomate Mozzarella 7,10	Potage courgettes		
	Plat principal	Galettes de quinoa aux légumes 3,9 Sauce au yaourt 7 Pommes de terre au romarin Buffet de salades 10,12	Bouchée à la reine 1a,7 Ebly 1a Fondu de poireaux Buffet de salades 10,12	Saumon 4 Citron Pommes de terre Haricots blancs Buffet de salades 10,12	Ragoût de lentilles aux légumes Pâtes 1a Buffet de salades 10,12	Émincé de bœuf à l'orientale Sauce Couscous 1a Blettes Buffet de salades 10,12
	Dessert	Fruits	Fruits	Glace à la fraise 7	Fruits	Fruits
Collation*	Grissini complet 1a Dip 7	Galettes de riz Fruits	Galettes de maïs Tapenade de légumes 9	Yaourt nature 7 avec framboises	Fruits de salade de saison	

*Les enfants ont la possibilité d'avoir des alternatives aussi bien au petit-déjeuner qu'à la collation.

1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
- 1a. Blé / Weizen
- 1b. Seigle / Roggen
- 1c. Orge / Gerste
- 1d. Avoine / Hafer
- 1e. Épeautre / Dinkel
- 1f. Kamut / Kamut

2. Crustacés / Krebstiere
3. Œufs / Eier
4. Poisson / Fisch
5. Arachides / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Lait / Milch

8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
- 8a. Amandes / Mandeln
- 8b. Noisettes / Haselnüsse
- 8c. Noix / Walnuss
- 8d. Noix de cajou / Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan / Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil / Paranüsse
- 8g. Pistaches / Pistazie
- 8h. Noix de Macadamia / Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland / Queensland Nuss

9. Céleri / Sellerie
10. Moutarde / Senf
11. Grain de sésame / Sesamsamen
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupins / Lupine
14. Mollusques / Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.
Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun



Mir iessen
nohalteg a
gesond



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen
Produzenten oder aus der
Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis,
Nuddelen,...) Wieder Produkter je no
Menü an Angebot



Menu du 15.06.2026 au 19.06.2026



Maison Relais		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin*		Cracottes 1a,1e Confiture 7 Fruits	Pain complet 1a Miel Fruits	Muesli 1a,1d,8 Lait 7 Fruits	Céréales 1a,1e,1b,1d Lait 7 Fruits	Petits pains multicéréales 1a,1b,1d,1e Fromage frais 7 Fruits
	Entrée		Velouté asperges 1a,7		Soupe de betterave	
Midi	Plat principal	Pilons de poulet rôti Sauce Boulgour 1a Brocoli Buffet de salades 10,12	Poisson pané 1a,3,4 Sauce remoulade 3,10,12 Riz Petits pois Buffet de salades 10,12	Œuf 3 Sauce béchamel 7 Pommes de terre Épinard Buffet de salades 10,12	Pâtes 1a,1e Sauce Bolognaise Fromage 7 Buffet de salades 10,12	„Leidlenger“ Salade de pommes de terre 3,7,10,12 Petit pain 1a Buffet de salades 10,12
	Dessert	Muffins aux cassis 1a,3,7	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
Collation*		Petit pain 1a Fromage 7	Grissini 1a Fromage frais 7 aux herbes	Scones 1a,7 Confiture	Galettes de riz Compote	Yaourt nature 7 avec fruits

*Les enfants ont la possibilité d'avoir des alternatives aussi bien au petit-déjeuner qu'à la collation.

1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
- 1a. Blé / Weizen
- 1b. Seigle / Roggen
- 1c. Orge / Gerste
- 1d. Avoine / Hafer
- 1e. Épeautre / Dinkel
- 1f. Kamut / Kamut

2. Crustacés / Krebstiere
3. Œufs / Eier
4. Poisson / Fisch
5. Arachides / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Lait / Milch

8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
- 8a. Amandes / Mandeln
- 8b. Noisettes / Haselnüsse
- 8c. Noix / Walnuss
- 8d. Noix de cajou / Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan / Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil / Paranüsse
- 8g. Pistaches / Pistazie
- 8h. Noix de Macadamia / Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland / Queensland Nuss

9. Céleri / Sellerie
10. Moutarde / Senf
11. Grain de sésame / Sesamsamen
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupins / Lupine
14. Mollusques / Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.
Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuenger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun



Mir iessen nohalteg a gesond



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen Produzenten oder aus der Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis, Nuddelen,...) Wieder Produkter je no Menü an Angebot



Menu du 22.06.2026 au 26.06.2026



Maison Relais	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi menu des enfants	
Matin*	Muesli 1a,1e,1d,8 Lait 7 Fruits		Cracottes 1a,1e Confiture Fruits	Petit pain 1a Tapenade de légumes 9 Fruits	Tartines 1a Fromage 7 Fruits	
Midi	Entrée			„Bouneschlupp“ 9	Soupe tomate	
	Plat principal	Potage Saint-Germain 9 “Gromperekichelcher” Compote Buffet de salade 3,7,10,12	JOUR FÉRIÉ	Scampis à la provençal 2 Pâtes complet 1a Buffet de salade 3,7,10,12	Paupiettes de bœuf Pommes de terre Carottes Buffet de salade 3,7,10,12	Kniddelen Sauce blanche et lard Compote de pommes 1a,7,3
	Dessert	Fruits		Strudel aux pommes 1a,3,7	Fruits	Glace 3,7
Collation*	Tartines 1a Fromage 7		Bâtonnets de légumes Fromage blanc 7	Grissini complet 1a Cubes fromage 7	Yaourt nature 7 avec fruits	

*Les enfants ont la possibilité d'avoir des alternatives aussi bien au petit-déjeuner qu'à la collation.

1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
1a. Blé / Weizen
1b. Seigle / Roggen
1c. Orge / Gerste
1d. Avoine / Hafer
1e. Épeautre / Dinkel
1f. Kamut / Kamut

2. Crustacés / Kreststiere
3. Œufs / Eier
4. Poisson / Fisch
5. Arachides / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Lait / Milch

8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
8a. Amandes / Mandeln
8b. Noisettes / Haselnüsse
8c. Noix / Walnuss
8d. Noix de cajou / Cashewnuss
8e. Noix de pécan / Pekannüsse
8f. Noix du Brésil / Paranüsse
8g. Pistaches / Pistazie
8h. Noix de Macadamia / Macadamianuss
8i. Noix de Queensland / Queensland Nuss

9. Céleri / Sellerie
10. Moutarde / Senf
11. Grain de sésame / Sesamsamen
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupins / Lupine
14. Mollusques / Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohalteg Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.
Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuerger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun



Mir iessen
nohalteg a
gesond



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen
Produzenten oder aus der
Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis,
Nuddelen,...) Wieder Produkter je no
Menü an Angebot



Menu du 29.06.2026 au 30.06.2026

Maison Relais	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Matin*	Céréales 1a,1b,1d Lait 7 Fruits	Tartines 1a Confiture Fruits			
Midi	Entrée	/	Soupe de carottes		
	Plat principal	Colombo de porc Pommes de terre Légumes de saison Buffet de salade 10,12	Quiche au thon 1a,3,4,7 Buffet de salade 10,12	/	/
	Dessert	Fruits	Fruits		
Collation*	Tartines 1a Confiture	Galettes de maïs Fromage frais 7			

*Les enfants ont la possibilité d'avoir des alternatives aussi bien au petit-déjeuner qu'à la collation.

1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
1a. Blé / Weizen
1b. Seigle / Roggen
1c. Orge / Gerste
1d. Avoine / Hafer
1e. Épeautre / Dinkel
1f. Kamut / Kamut

2. Crustacés / Krebstiere
3. Œufs / Eier
4. Poisson / Fisch
5. Arachides / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Lait / Milch

8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
8a. Amandes / Mandeln
8b. Noisettes / Haselnüsse
8c. Noix / Walnuss
8d. Noix de cajou / Cashewnuss
8e. Noix de pécan / Pekannüsse
8f. Noix du Brésil / Paranüsse
8g. Pistaches / Pistazie
8h. Noix de Macadamia / Macadamianuss
8i. Noix de Queensland / Queensland Nuss

9. Céleri / Sellerie
10. Moutarde / Senf
11. Grain de sésame / Sesamsamen
12. Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupins / Lupine
14. Mollusques / Weichtiere

Mir leeën vill Wäert op eng regional, saisonal an nohaltig Kichen a verschaffen frësch Produit'en an eise Menü'en.
 Mir erfëllen domatt an all eisen Haiser souwuel d'Kritären vun der Conventioun "Sou schmaacht Lëtzebuerg" wéi och déi vun der "Fairtrade zone".
 BIO Produkter verschaffe mer souwuel aus lëtzebuerger Ubau wéi aus régionaalem Ubau aus der Groussregioun



Mir iessen
nohaltig a
gesond



Ananas, Banane an Räiswaffelen sinn ëmmer Fairtrade an eisen Haiser. Wieder Produkter je no Menü an Angebot



BIO Produkter vun lokalen
Produzenten oder aus der
Groussregioun (z.B. Uebst, Geméis,
Nuddelen,...) Wieder Produkter je no
Menü an Angebot