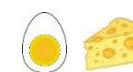




## Menu du 02.03.2026 au 06.03.2026



Maison Relais	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>Matin*</b>	Muesli (1d) Lait (7) Fruits	Petit pain (1a) Confiture et fromage (7) Fruits	Cornflakes (1e) Lait (7) Bâtonnets de légumes	Pain (1a,b,e) Fromage (7) Fruits	Cracottes (1a) Confiture Fruits	
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	/	Soupe de légumes	/	Bouillon ABC nouilles (1e,9)	
	<b>Plat principal</b>	Chili con carne Riz Buffet de salades (10,12)	Pavé de saumon (4) Sauce citronné Pommes de terre grenaille Haricots verts Buffet de salades (10,12)	Orecchiette (1a) Sauce tomate aux brocolis Buffet de salades (10,12)	Frittata aux légumes (3,7) Pommes de terre Crème fraîche (7) aux herbes Buffet de salades (10,12)	Tajine de légumes Poitrine de poulet Couscous (1a) Buffet de salades (10,12)
	<b>Dessert</b>	Fromage blanc vanille (7)	Fruits	Salade Ananas/Melon	Fruits	Mousse au chocolat (3,7)
<b>Collation*</b>	Baguette (1a) Pâte à tartiner (6) Bâtonnets de légumes	Crunchy d'avoine (1d) Lait (7)	Galettes de riz et de maïs	Épeautre soufflé (1e) Lait (7)	Compote Galettes de riz	

\*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 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



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