

Menu du 30.03.2026 au 03.04.2026



| Maison Relais | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------|-----------------------|--|--|--|--|---|
| Matin* | | Cracottes (1a) Confiture Fruits | Tartines (1a,1e) Confiture Fruits | Tartines (1a) Confiture Fruits | Muesli 1a,1d Lait (7) Fruits | Pain multicéréales (1a,1e,1d) Confiture Fruits |
| Midi | Entrée | / | Soupe de légumes (9) | / | Soupe de courgettes | / |
| | Plat principal | Gnocchis maison (1a) Pesto de tomate Buffet de salades (10,12) | Petit pois et carottes Fricassé de poulet (7) Riz Buffet de salades (10,12) | Épinards Œufs durs (3) Sauce béchamel (3,7) Purée de pommes de terre (7) Buffet de salades (10,12) | Haricots verts Navarin d'agneau Pâtes tricolores (1a) Buffet de salades (10,12) | Courgettes Pavé de saumon rôti (4) Boulgour (1a) Buffet de salades (10,12) |
| | Dessert | Yaourt nature (7) avec fruits | Fruits | Gâteau de Pâques (1a,3,7) | Fruits | Fruits |
| Collation* | | Petit pain (1a,1e) Fromage (7) | Cornflakes (1a,1e,1d) Lait (7) | Fromage blanc(7) aux fruits | Baguette complète (1a) Fromage (7) | Céréales (1a,1e,1d) Lait (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. Epautre / 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 / Pekannuss
- 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

Menu du 06.04.2026 au 10.04.2026



| Maison Relais | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|-------------------|-----------------------|---|---|--|---|---|
| Matin* | | Riz au lait 7 Fruits | Pain multicéréales 1a,1e,1d Confiture Fruits | Céréales 1a,1c Lait 7 Fruits | Tartines 1a Fromage 7 Fruits | |
| Midi | Entrée | | Soupe de petits pois | | Velouté de champignons 7 | |
| | Plat principal | Lundi de pâques | Légumes de saison Escalope de volaille 1a,3 Boullgour 1a Buffet de salades 3,10,12 | Carottes jaunes Boulettes de bœuf 1a,3,9 Pommes de terre rôties Buffet de salades 7,10,12 | Galette de légumes 3,7,9 Sauce tomate Pâtes 1a Buffet de salades 7,10,12 | Fenouil Timbale de lieu noir 3,4,7,9 Riz pilaf 9 Buffet de salades 7,10,12 |
| | Dessert | | Fruits | Tarte aux abricots 1a,3,7 | Fruits | Fruits |
| Collation* | | Tartines 1a Fromages 7 Bâtonnets de légumes | Dip de légumes et grissinis 1a,1e | Tartines 1a Confiture | 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 nohaltég 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 régionalen Ubau aus der Groussregioun



Ananas, Banane an Râiswaffelen 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 13.04.2026 au 17.04.2026



| Maison Relais | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|-------------------|---|--|--|--|---|---|
| Matin* | Petit Pain 1a,1e Confiture Fruits | Pancakes 1a,1d,7 (sans sucre) Fruits | Tartines 1a Fromages 7 Fruits | Müsli 1a,1d,7 Lait 7 Fruits | Baguettes complète 1a Fromages 7 Fruits | |
| Midi | Entrée | Soupe de légumes 9 | | Velouté de carottes | | |
| | Plat principal | Ratatouille Sauté de poulet 9 Semoule 1a Buffet de salades 12 | Gratin de coquillettes aux légumes et soja 1a,6,7,9 Buffet de salades 7,10,12 | Navets braisés Emincé de veau à la crème 7,9 Pommes de terre au four Buffet de salades 12 | Julienne de légumes Filet de merlu 4 Sauce ciboulette 7,9 Riz Buffet de salades 7,10,12 | Brocolis Omelette 3 Pommes de terre rôties Buffet de salades 3,7,10,12 |
| | Dessert | Yaourt nature 7 et fruits | Fruits | Fruits | Fruits | Brownies 1a,3,7 |
| Collation* | Muffins aux carottes et courgettes 1a,3 | Bâtonnets de légumes avec houmous 11 | Galettes de riz Confiture | Mini-Sandwichs 1a,7 | Galette de maïs Fromage 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 nohaltteg 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 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

Menu du 20.04.2026 au 24.04.2026



| Maison Relais | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|-------------------|--|---|---|---|---|--|
| Matin* | Brioche 1a Confiture Bâtonnets de légumes | Porridge de millet 7 avec banane et compote de poires | Müesli 1a Lait 7 Fruits | Céréales 1a,1c Lait 7 Fruits | Tartines 1a Fromages 7 Bâtonnets de légumes | |
| Midi | Entrée | Soupe de poireaux | | Soupe de chou-fleur | | |
| | Plat principal | Tomate provençale 1a Rôti de porc braisé 9 Ebly 1a Buffet de salades 7,10,12 | Asperges 7,9 Poisson 4 Sauce jaune 7 Riz Buffet de salades 12 | Légumes Poulet Pommes de terre sautées Buffet de salades 12 | Pâtes 1a Sauce Napolitaine 9 Buffet de salades 3,7,10,12 | Pizza au choix 1a,7 Buffet de salades 3,7,10,12 |
| | Dessert | Fruits | Fruits | Cake à l'orange 1a,3,7 | Fruits | Fruits |
| Collation* | Galettes de riz Fromage 7 | Tartines 1a Fromage 7 | Dip de légumes 7 Galettes de maïs | Petit pain multicéréales 1a,1e,1d Tapenade de légumes | Yaourt au miel 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 nohaltteg 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

Menu du 27.04.2026 au 01.05.2026



| Maison Relais | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | |
|-------------------|---|---|---|---|---|------------------------|
| Matin* | Cracottes 1a,7 Confiture Bâtonnets de légumes | Muesli 1a,1d Lait 7 Fruits | Tartines 1a Fromage 7 Fruits | Petit pain multicéréales 1a,1e,1d Confiture Fruits | | |
| Midi | Entrée | Soupe de légumes 9 | | Velouté d'asperges 7,9 | | |
| | Plat principal | Brocolis Cuisse de poulet rôtie Riz complet Buffet de salades 7,12 | Poivrons farciés aux lentilles Sauce tomate 9 Boullgour 1a Buffet de salades 7,10,12 | Hamburger de bœuf 1a Pommes de terre Wedges Buffet de salades 7,10,12 | Julienne de poireaux Filet de poisson 4 Sauce cerfeuil 4,7,9 Quinoa Buffet de salades 7,10,12 | FÊTE DU TRAVAIL |
| | Dessert | Pudding à la vanille 7 | Fruits | Fruits | Fruits | |
| Collation* | Tartines 1a Fromage 1a,1e,7 | Tartines 1a Confiture | Dip de légumes et grissinis 1a | Yaourt aux fruits 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 / Krestiere

- 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 lëtzebuenger Ubau wéi aus régionalen 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