# Menü vom 28.09.2026 bis zum 02.10.2026

| Maison Relais | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Morgen*** | | Cracottes 1a,1e<br>Marmelade<br>Obst | Brot 1a,1b,1e<br>Käse 7<br>Obst | Müsli 1a,1d,1e<br>Milch 7<br>Obst | Brötchen 1a,1b,1e<br>Marmelade<br>Obst | Brot 1a<br>Gemüseaufstrich 9<br>Obst |
| **Mittag** | **Vorspeise** | / | Tomatensuppe 9 | / | Kürbissuppe 7 | / |
| | **Hauptgericht** | Rührei 3,7<br>Kartoffelpüree 7<br>Saisonales Gemüse<br>Salatbuffet 10,12 | Fisch 4<br>Soße<br>Reis<br>Zucchini 9<br>Salatbuffet 10,12 | Linsencurry 7<br>Brokkoli<br>Salatbuffet 10,12 | Gulasch<br>„Spätzle“ 1a,3<br>Saisonales Gemüse<br>Salatbuffet 10,12 | Kassler<br>Sauerkraut<br>Kartoffeln<br>Salatbuffet 10,12 |
| | **Dessert** | Obst | Obst | Apfelpfannkuchen 1a,3,7 | Obst | Obst |
| **Nachmittagssnack*** | | Brot 1a,1b,1e<br>Frischkäse 7 | Gemüsesticks mit Dip | Brot 1a,1b,1e<br>Marmelade | Kompott | Naturjoghurt 7 mit saisonalem Obst |

***Die Kinder haben beim Frühstück und beim Nachmittagssnack die Möglichkeit Alternativen zu bekommen.**

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 lëtzebuerger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Mir iessen nohalteg a gesond | FAIRTRADE | 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 05.10.2026 au 09.10.2026

| Maison Relais | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Matin*** | | Céréales 1a,1e<br>Lait 7<br>Fruits | Tartines 1a,1b,1c<br>Fromage 7<br>Fruits | Baguette 1a,1b,1c<br>Confiture<br>Fruits | Muesli 1d<br>Lait/Yaourt nature 7<br>Fruits | Tartines 1a,1b,1c<br>Confiture<br>Fruits |
| **Midi** | **Entrée** | / | Soupe de céleri 9 | / | Soupe de racine de persil 7 | / |
| | **Plat principal** | Pâtes 1e<br>Sauce à la crème avec lardons volaille 7<br>Légumes de saison<br>Buffet de salades 10,12 | Wrap aux falafel<br>Sauce au yaourt 7<br>Boulgour 1a<br>Légumes au four<br>Buffet de salades 10,12 | Poisson pané au four 1a,3,4<br>Sauce remoulade 3,12<br>Pommes de terre<br>Jardinière de légumes<br>Buffet de salades 10,12 | Blanc de poulet rôti<br>Sauce 7<br>Pommes de terre<br>Légumes aux poivrons<br>Buffet de salades 10,12 | Chop Suey de bœuf 6<br>Riz<br>Buffet de salades 10,12 |
| | **Dessert** | Fruits | Fruits | Fruits | Fruits | Tarte au potiron 1a,3,7 |
| **Collation*** | | Petits Pains 1a<br>Tapenade de légumes 9 | Compote<br>Biscuite d'avoine 1d | Grissini 1a,11<br>Bâtonnets de légumes<br>Dip 7 | Brioche 1a,3,7<br>Confiture | Yaourt nature 7 avec muesli 1a,1d |

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

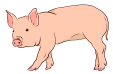
1. Céréales contenant / Glutenhaltiges Getreide
1a. Blé / Weizen
1b. Seigle / Roggen
1c. Orge / Gerste
1d. Avoine / Hafer
1e. Épeautre / Dinkel
1f. Kamut / Kamut
2. Crustacés / Krebstiere
3. Œufs / Eier
4. Poisson / Fisch
5. Arachides / Erdnüsse
6. Soja / Soja
7. Lait / Milch
8. Fruits à coques / Schalenfrüchte
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 lëtzebuerger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAIRTRADE | 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 12.10.2026 au 16.10.2026

elisabeth enfance



| Maison Relais | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Matin*** | | Tartines 1a,1b,1c,1d<br>Confiture<br>Fruits | Petits pains 1a<br>Confiture<br>Fruits | Muesli 1a,1d<br>Lait 7<br>Fruits | Tartines 1a<br>Confiture<br>Fruits | Céréales 1e<br>Lait 7<br>Fruits |
| **Midi** | **Entrée** | / | Bouillon de légumes avec garniture 9 | / | Soupe de courgettes | / |
| | **Plat principal** | Soupe de goulash 9<br>Sauce à la crème fraîche 7<br>Baguette 1a,1b<br>Buffet de salades 10,12 | Poêlée de légumes<br>Tofu rôti 6<br>Riz<br>Buffet de salades 10,12 | Fricadelle de porc 1a,3<br>Sauce<br>Pommes de terre<br>Brocoli<br>Buffet de salades 10,12 | Quiche au thon 1a,3,4,7<br>Légumes de saison<br>Buffet de salades 10,12 | Spaghetti 1a,1e<br>Sauce napolitaine 9<br>Fromage 7<br>Légumes de saison<br>Buffet de salades 10,12 |
| | **Dessert** | Gâteau au chocolat 1a,3,7 | Fruits | Fruits | Fruits | Fruits |
| **Collation*** | | Fromage blanc 7 avec fruits | Toast 1a au fromage frais 7 avec tomates et concombre | Compote<br>Galettes de riz | Gaufres aux légumes 1a,3,7<br>Dip 7 | Petits pains 1a<br>Tapenade de légumes 9 |

***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 lëtzebuerger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun

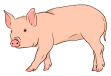
FAIRTRADE

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 19.10.2026 au 23.10.2026

elisabeth enfance



| Maison Relais | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Matin*** | | Tartines 1a,1b,1c<br>Confiture<br>Fruits | Tartines 1a,1b,1c,1d<br>Confiture<br>Fruits | Muesli 1d<br>Lait/Yaourt nature 7<br>Bâtonnets de légumes | Tartines 1a,1b,1c,1d<br>Tapenade de légumes 9<br>Fruits | Céréales 1e<br>Lait 7<br>Fruits |
| **Midi** | **Entrée** | | Bruschetta 1a aux olives et tomates | / | Soupe de potiron | / |
| | **Plat principal** | Soupe aux lentilles 9<br>Baguette 1a,1b,1e<br>Buffet de salades 10,12 | Poisson 4<br>Citron<br>Riz-Poivrons<br>Tomates-Fenouil<br>Buffet de salades 10,12 | Cordon Bleu de porc 1a,3<br>Sauce<br>Pommes de terre au four<br>Petits pois et carottes<br>Buffet de salades 10,12 | Tafelspitz de bœuf 9<br>Pommes de terre au bouillon 9<br>Sauce verte de Francfort 7<br>Légumes racines<br>Buffet de salades 10,12 | „Kniddeln“ 1a,3,7<br>Sauce<br>Buffet de salades 10,12 |
| | **Dessert** | Fruits | Fruits | Pain aux bananes 1a,3,7 | Fruits | Fruits |
| **Collation*** | | Roulés au fromage 7 avec légumes | Yaourt nature 7 avec muesli avec 1d | Petits pains 1a<br>Confiture | Compote<br>Biscuits d’avoine 1d | Baguette complet 1a,1b<br>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 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 régionalem Ubau aus der Groussregioun

FAIRTRADE

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 26.10.2026 au 30.10.2026

elisabeth enfance

| Maison Relais | | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Matin*** | | Muesli 1a,1b,1c<br>Lait 7<br>Fruits | Tartines 1a,1b,1c,1d<br>Tapenade de légumes 9<br>Fruits | Brioche 1a,3,7<br>Confiture<br>Fruits | Tartines 1a,1b,1c,1d<br>Confiture<br>Fruits | Céréales 1a,1e<br>Lait 7<br>Fruits |
| **Midi** | **Entrée** | / | Velouté d'oignons 7 | / | Soupe de carottes 7 | / |
| | **Plat principal** | Gyros de poulet<br>Riz<br>Tzatziki 7<br>Poivrons<br>Buffet de salades 10,12 | Œuf 3 avec sauce<br>Pommes de terre<br>Chou-fleur<br>Buffet de salades 10,12 | Poisson 4<br>Sauce<br>Quinoa<br>Légumes de saison<br>Buffet de salades 10,12 | Cannelloni 1a à la viande hachée<br>Sauce aux légumes-tomates<br>Gratiné au fromage 7<br>Buffet de salades 10,12 | Hot dog<br>Choucroute |
| | **Dessert** | Mousse à la mangue 7 | Fruits | Fruits | Fruits | Fruits |
| **Collation*** | | Petits pains 1a<br>Confiture | Feuilletés végétariens à la pizza 1a,7 | Cracker 1d avec Guacamole<br>Bâtonnets de légumes | Yaourt nature 7 avec compote | Salade de fruits 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 lëtzebuerger Ubau wéi aus régionalem Ubau aus der Groussregioun

FAIRTRADE

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