



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 Confiture Fruits | |
| Midi | Entrée | / | / | Soupe de légumes 7 | / | |
| | Plat principal | Goulasch de jeune bovin Duo de carottes Pâtes 1a Buffet de salades 3,7,10,12 | Risotto aux légumes 7,9 Buffet de salades 3,7,10,12 | Escalope de veau aux herbes Sauce moutarde 10,12 Polenta Haricots verts Buffet de salades 3,7,10,12 | Filet de poulet à la sauge Purée de pommes de terre 7 Epinards Buffet de salades 3,7,10,12 | Dos de poisson blanc 4 Citron Riz Asperges Buffet de salades 3,7,10,12 |
| | Végétarien | Ragoût de seitan 1a,6 | *** | Escalope de tofu 6 | Emincé de soja 6 | Omelette 3 |
| Dessert | Fruits | Fruits | Carrot cake 1a,3,7 | Fruits | Fruits | |
| Collation* | Céréales 1a,1b,1d Compote | Bâtonnets de légumes Cottage cheese 7 | Yaourt nature 7 avec fruits | Grissinis 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 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



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