

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

| | | | | |
|-------|-------|----------|-------|----------|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| 18-09 | 19-09 | 20-09 | 21-09 | 22-09 |

MENU DU JOUR

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
| ENTRÉE | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités de saison |
| SAUCE VINAIGRETTE | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Spaghetti bolognaise <small>1(blé)</small> | Omelette ciboulette <small>3-7</small> | Poulet grillé <small>-</small> | Saumon et quartiers de citron <small>4</small> | Chili sin carne aux haricots rouges |
| ACCOMPAGNEMENT | Fromage râpé <small>7</small> | Purée de patates douces <small>7</small> | Boulgour <small>1(blé)</small> | Pommes de terre vapeur <small>-</small> | Riz <small>-</small> |
| LÉGUMES | Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small> | Chou rouge | Poêlée de légumes | Haricots verts au beurre <small>7</small> | Maïs |

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

| | | | | | |
|--|--|--|-------------------------------------|--|--|
| | Spaghetti sauce napolitaine <small>1(blé)</small> | | Halloumi grillé <small>7</small> | | |
|--|--|--|-------------------------------------|--|--|

COLLATION

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | Baguette au fromage <small>1(blé)/7</small> | Petit pain à la confiture / fromage <small>1(blé)/7</small> | Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small> | Wraps au houmous / fromage <small>1(blé)/7/11</small> | Cake nature <small>1(blé)/3/7</small> |
|--|--|--|---|--|--|

Corbeille de fruits de saison

| | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 3 Oeufs | 5 Arachides | 7 Lait et lactose | 9 Céleri | 11 Graines de sésame | 13 Lupin |
| 2 Crustacés | 4 Poissons | 6 Soja | 8 Fruits à coque | 10 Moutarde | 12 Anhydride sulfureux | 14 Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
25-09

MARDI
26-09

MERCREDI
27-09

JEUDI
28-09

VENDREDI
29-09



Journée du gaspillage alimentaire

| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
| ENTRÉE | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités de saison | Crudités antigaspi |
| SAUCE VINAIGRETTE | Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i> | Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i> | Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i> | Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i> | Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i> |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Poulet aux olives <i>1(blé)</i> | Cabillaud aux épices et lait de coco <i>1(blé)/4</i> | Ragoût de jeune bovin aux oignons <i>1(blé)</i> | Tortellini ricotta et épinards sauce tomate Fromage râpé <i>1(blé)/3/7</i> | Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde <i>1(blé)/3/7/10</i> |
| ACCOMPAGNEMENT | Gnocchis de pommes de terre <i>1(blé)</i> | Duo de riz - | Semoule <i>1(blé)</i> | | Pommes de terre au four |
| LÉGUMES | Poêlée de légumes - | Salade de tomates et vinaigrette <i>7/12</i> | Carottes braisées <i>7</i> | Salade verte et vinaigrette <i>7/12</i> | Curry de brocolis et carottes au lait de coco <i>7</i> |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | Mijoté de soja aux olives <i>1(blé)/6</i> | | Ragoût de lentilles aux oignons <i>1(blé)</i> | | Escalope de soja panée au pain rassi <i>1(blé)/3/6</i> |
| COLLATION | | | | | |
| | Riz au lait <i>7</i> | Brioche nature / pépites de chocolat <i>1(blé)/3/7</i> | Dip's de légumes, grissini sauce fromage blanc <i>1(blé)/7</i> | Tartines au miel <i>1(blé)/7</i> | Plum pudding <i>1(blé)3/7</i> |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----------|------------------------------|----------|----------|----------|-----------|----------|-----------------|-----------|----------|-----------|---------------------|-----------|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Oeufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 13 | Lupin |
| 2 | Crustacés | 4 | Poissons | 6 | Soja | 8 | Fruits à coque | 10 | Moutarde | 12 | Anhydride sulfureux | 14 | Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 02-10 MARDI 03-10 MERCREDI 04-10 JEUDI 05-10 VENDREDI 06-10

| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|---|---|
| ENTRÉE | Crudités de saison | Potage de carottes au lait de coco | Crudités de saison | Crème d'épinards 7 | Crudités de saison |
| SAUCE VINAIGRETTE | Vinaigrette à la moutarde 10/12 | | Vinaigrette à la moutarde 10/12 | | Vinaigrette à la moutarde 10/12 |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Quiche aux légumes du soleil 1(blé)/3/7 | Colin sauce à l'aneth 1/4/7 | Gyros de volaille fromage blanc aux herbes 7/12 | Grillwürst/Mettwürst moutarde/ketchup 10 | Dahl de lentilles et tofu au curry 6 |
| ACCOMPAGNEMENT | | Purée de pommes de terre 7 | Blé 1(blé) | Salade de pommes de terre 3/7/10/12 | Fusilli 1(épeautre)/3 |
| LÉGUMES | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Potiron - | Jardinière de légumes - | Salade verte et vinaigrette 10/12 | Brocoli - |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | | | Gyros de champignons 7 | Saucisse de légumes 6/9 | |
| COLLATION | | | | | |
| | Biscottes et pâte à tartiner au chocolat / confiture 1(blé)/6/7/8 | Yaourt à boire 3/7 | Wraps au fromage / houmous 1(blé)/7/11 | Muesli et lait 7 | Roulé à la confiture 1(blé)/3/7 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Oeufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 13 | Lupin |
| 2 | Crustacés | 4 | Poissons | 6 | Soja | 8 | Fruits à coque | 10 | Moutarde | 12 | Anhydride sulfureux | 14 | Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 09-10 MARDI 10-10 MERCREDI 11-10 JEUDI 12-10 VENDREDI 13-10

Menu Espagnol



| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|---|--|---|
| ENTRÉE | Potage potiron | Crudités de saison | Crèmes de petits-pois et menthe 7/12 | Crudités de saison | Soupe à la tomate |
| SAUCE VINAIGRETTE | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Ragoût de bœuf 1(blé) | Jeune bovin à la moutarde 7/10 | Gnocchi sauce fromage - tomate | Paella au poulet « Paella de pollo » | Saumon grillé sauce citron 1/4/7 |
| ACCOMPAGNEMENT | Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 | Riz - | | | Purée de patates douces 7 |
| LÉGUMES | Fricassée de légumes - | Chou-fleur - | Crudités et vinaigrette 7/12 | Haricots verts et petits pois | Epinards à la crème 7 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | Ragoût d'émincé de soja 1/6 | Halloumi à la moutarde 7/10 | | Paella aux légumes « Paella de verduras » | |
| COLLATION | | | | | |
| | Pain au lait confiture/compote 1/7 | Viennoiserie 1(blé)/3/6/7 | Petit pain fromage / filet poulet 1(blé)/7 | Dip's de légumes fromage blanc / houmous 7/11 | Galette de riz au chocolat et jus de pomme 7 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Oeufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 13 | Lupin |
| 2 | Crustacés | 4 | Poissons | 6 | Soja | 8 | Fruits à coque | 10 | Moutarde | 12 | Anhydride sulfureux | 14 | Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 16-10 MARDI 17-10 MERCREDI 18-10 JEUDI 19-10 VENDREDI 20-10

| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| ENTRÉE | Crudités de saison | Soupe de poireaux au curry | Crudités de saison | Potage de topinambour | Crudités de saison |
| SAUCE VINAIGRETTE | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Omelette au fromage <small>3/7</small> | Feuilleté de saumon <small>1(blé)/4/7</small> | Pain de viande et son jus <small>1(blé),3,7</small> | Sauté de poulet à la crème <small>1/7</small> | Tortellini sauce crème chou-fleur <small>1/6/7</small> |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre au four <small>-</small> | Riz | Dinkelnuddeln <small>1(épeautre)/3</small> | Boulgour <small>1(blé)</small> | |
| LÉGUMES | Carottes fondantes <small>-</small> | Petits pois <small>-</small> | Céleri rave braisé <small>7/9</small> | Panais <small>7</small> | Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small> |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | | | Pain de viande végétarien aux lentilles <small>1(é)/3/7</small> | Sauté de tofu au curry <small>1(blé)/6</small> | |
| COLLATION | | | | | |
| | Pavés de céréales et compote / confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small> | Muffin <small>1(blé)/3/7</small> | Wraps à la tapenade de légumes <small>1(blé)</small> | Fromage blanc au coulis de fruits <small>7</small> | Tartines à la pâte à tartiner speculoos / fromage frais <small>1(blé)/6/7/8</small> |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 3 Oeufs | 5 Arachides | 7 Lait et lactose | 9 Céleri | 11 Graines de sésame | 13 Lupin |
| 2 Crustacés | 4 Poissons | 6 Soja | 8 Fruits à coque | 10 Moutarde | 12 Anhydride sulfureux | 14 Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

| | | | | |
|-------|-------|----------|-------|----------|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| 23-10 | 24-10 | 25-10 | 26-10 | 27-10 |

| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|---|--|--|-------------------------------------|---|
| ENTRÉE | Soupe à l'oignon | Crudités de saison | Bouneschlupp 9/12 | Crudités de saison | Potage de panais |
| SAUCE VINAIGRETTE | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Sauté de porc - | Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7 | Pavé de hoki façon provencale 4 | Falafels sauce Tatzikis 1(blé)/7 | Poulet basquaise 1(blé)/3 |
| ACCOMPAGNEMENT | Purée de pommes de terre 7 | Riz | Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 | Pain Pita 1(blé) | Pommes de terre au paprika |
| LÉGUMES | Salade de tomates et vinaigrette 7/12 | Poêlée de légumes - | Petits pois à l'échalotte 7 | Crudités de saison - | Carottes Vichy 7 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | Sauté de légumes et pois chiches 1(blé) | Mijoté de soja à la basquaise 1/6 | | | Blanquette de haricots blancs 1(blé)/7 |
| COLLATION | | | | | |
| | Baguette au fromage 1(blé)/7 | Petit pain à la confiture / fromage 1(blé)/7 | Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7 | Cake nature 1(blé)/3/7 | Wraps au houmous / fromage 1(blé)/7/11 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------------|------------|-------------|-------------------|-------------|------------------------|---------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 3 Oeufs | 5 Arachides | 7 Lait et lactose | 9 Céleri | 11 Graines de sésame | 13 Lupin |
| 2 Crustacés | 4 Poissons | 6 Soja | 8 Fruits à coque | 10 Moutarde | 12 Anhydride sulfureux | 14 Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient contenu dans nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
30-10



Menu Halloween

MARDI
31-10

MERCREDI
01-11

JEUDI
02-11

VENDREDI
03-11

PETIT DEJEUNER

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | Pavés de céréales et compote / confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small> | Céréales et lait <small>1(blé)/7</small> | | Muesli au chocolat et lait <small>7</small> | Tartines et fromage <small>1(blé)/7</small> |
|--|--|---|--|--|--|

MENU DU JOUR

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|------------------|---|
| ENTRÉE | Crudités de saison | Potage de butternut <small>7/9/12</small> | | Soupe de légumes | Crudités de saison |
| SAUCE VINAIGRETTE | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> | | | | Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small> |

Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes

| | | | | | |
|-----------------------|--|---|-------------------|---|---|
| PLAT DU JOUR | Spaghetti sauce carbonara <small>1(blé)/7</small> | Saucisse de volaille sauce tomate <small>-</small> | Jour férié | Filet de cabillaud et crumble aux herbes <small>1(blé)/4/7/9</small> | Carbonade à la flammande <small>1(blé)/7</small> |
| ACCOMPAGNEMENT | | Purée de pommes de terre <small>7</small> | | Riz pilaf <small>-</small> | Pommes de terre Wedges |
| LÉGUMES | Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small> | Choux de Bruxelles | | Navet glacé <small>7</small> | Fondue de poireaux <small>-</small> |

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | Spaghetti au fromage à la crème <small>1(blé)/7</small> | Saucisse de légumes <small>6/9</small> | | | Carbonade de tofu à la flammande <small>1(blé)/10</small> |
|--|--|---|--|--|--|

COLLATION

| | | | | | |
|--|---------------------------------|---|--|---|---|
| | Riz au lait <small>7</small> | Brioche nature / pépites de chocolat <small>1(blé)/3/7</small> | | Tartines au miel <small>1(blé)/7</small> | Pavés de céréales compote/confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small> |
|--|---------------------------------|---|--|---|---|

Corbeille de fruits de saison

| | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 3 Oeufs | 5 Arachides | 7 Lait et lactose | 9 Céleri | 11 Graines de sésame | 13 Lupin |
| 2 Crustacés | 4 Poissons | 6 Soja | 8 Fruits à coque | 10 Moutarde | 12 Anhydride sulfureux | 14 Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI 06-11 MARDI 07-11 MERCREDI 08-11 JEUDI 09-11 VENDREDI 10-11

| MENU DU JOUR | | | | | |
|--|--|-------------------------------|---|--------------------------------------|---|
| ENTRÉE | Soupe de chou-fleur | Crudités de saison | Crème de potiron 7/10/12 | Crudités de saison | Potage de pois cassés |
| SAUCE VINAIGRETTE | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | | Vinaigrette au Yaourt 7/12 | |
| Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes | | | | | |
| PLAT DU JOUR | Jeune bovin sauce estragon 7 | Porc au curry 10 | Chili sin carne aux haricots rouges et maïs | Poisson pané au citron 1(blé)/3/4 | Quiche au poulet 1(blé)/3/7 |
| ACCOMPAGNEMENT | Gromperekichelcher 1/3/7/9 | Riz | Purée de patates douces 7 | Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 | |
| LÉGUMES | Céleri-rave 7/9 | Salade de betteraves - | Poêlée de légumes - | Petits pois - | Salade verte et vinaigrette 7/12 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |
| ALTERNATIVE VEGETARIENNE | | | | | |
| | Halloumi sauce estragon 1(blé)/7 | Tofu au curry 6/10 | | | Quiche au fromage 1(blé)/3/7 |
| COLLATION | | | | | |
| | Biscottes et pâte à tartiner au chocolat / speculoos 1(blé)/6/7/8 | Yaourt à boire 7 | Roulé à la confiture 1(blé)/3/7 | Muesli et lait 7 | Wraps au fromage / houmous 1(blé)/7/11 |
| Corbeille de fruits de saison | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|----------|---|-----------|---|-----------------|----|----------|----|---------------------|----|------------|
| 1 | Céréales contenant du gluten | 3 | Oeufs | 5 | Arachides | 7 | Lait et lactose | 9 | Céleri | 11 | Graines de sésame | 13 | Lupin |
| 2 | Crustacés | 4 | Poissons | 6 | Soja | 8 | Fruits à coque | 10 | Moutarde | 12 | Anhydride sulfureux | 14 | Mollusques |

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

