

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

LUNDI 18-09 MARDI 19-09 MERCREDI 20-09 JEUDI 21-09 VENDREDI 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 <i>-</i>	Semoule <i>1(blé)</i>		Pommes de terre au four
LÉGUMES	Poêlée de légumes <i>-</i>	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	Grillwurst/Mettwurst 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 <small>9/12</small>	Crudités de saison	Potage de panais
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>	
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Sauté de porc <small>-</small>	Blanquette de jeune bovin <small>1(blé)/7</small>	Pavé de hoki façon provencale <small>4</small>	Falafels sauce Tatzikis <small>1(blé)/7</small>	Poulet basquaise <small>1(blé)/3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Riz	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Pain Pita <small>1(blé)</small>	Pommes de terre au paprika
LÉGUMES	Salade de tomates et vinaigrette <small>7/12</small>	Poêlée de légumes <small>-</small>	Petits pois à l'échalotte <small>7</small>	Crudités de saison <small>-</small>	Carottes Vichy <small>7</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Sauté de légumes et pois chiches <small>1(blé)</small>	Mijoté de soja à la basquaise <small>1/6</small>			Blanquette de haricots blancs <small>1(blé)/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>	Cake nature <small>1(blé)/3/7</small>	Wraps au houmous / fromage <small>1(blé)/7/11</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 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 <small>7/10/12</small>	Crudités de saison	Potage de pois cassés
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>	
Condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon <small>7</small>	Porc au curry <small>10</small>	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs	Poisson pané au citron <small>1(blé)/3/4</small>	Quiche au poulet <small>1(blé)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gromperekichelcher <small>1/3/7/9</small>	Riz	Purée de patates douces <small>7</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	
LÉGUMES	Céleri-rave <small>7/9</small>	Salade de betteraves <small>-</small>	Poêlée de légumes <small>-</small>	Petits pois <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>7/12</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Halloumi sauce estragon <small>1(blé)/7</small>	Tofu au curry <small>6/10</small>			Quiche au fromage <small>1(blé)/3/7</small>
COLLATION					
	Biscottes et pâte à tartiner au chocolat / speculoos <small>1(blé)/6/7/8</small>	Yaourt à boire <small>7</small>	Roulé à la confiture <small>1(blé)/3/7</small>	Muesli et lait <small>7</small>	Wraps au fromage / houmous <small>1(blé)/7/11</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.

