


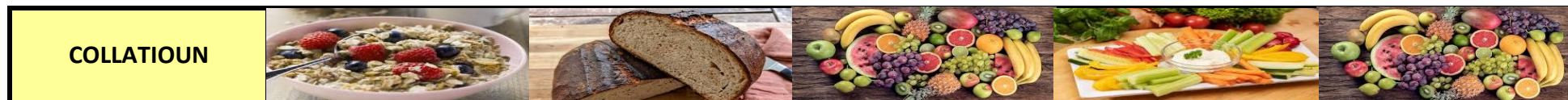




**Les menus sont réalisés sur base du projet : " Mir iessen nohalteg an gesond "**

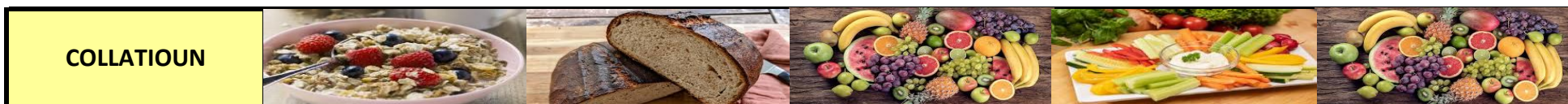
	Lundi 27/04/26	Mardi 28/04/26	Mercredi 29/04/26	Jeudi 30/04/26	1.Mee
<b>ENTREE</b>	Crème de Courgettes <i>M</i>	Salade de Légumes <i>Sel, M, Ei</i>		Tomate au Thon <i>F, M, Ei, Sen</i>	
<b>SALADE / CRUDITÉS</b>	Buffet de Salade	Buffet de Salade		Buffet de Salade	
<b>VEGETARIEN</b>	Hachi parmentier végi <i>M, Sel</i>	Tofu au Miel de Sapin <i>Soj</i>			
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Hachi Parmentier <i>M, Sel</i>	Sûprême de Poulet jaune au Miel de sapin		Fusili Sauce Napolitaine <i>GG-W, Ei</i>	
		Riz sautées aux Légumes			
<b>DESSERT</b>	Fruits	Gâteau au Yaourt <i>GG-W, Ei, M</i>	Crème Ananas <i>M, Ei</i>		



Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler

**Menueer sin opgestallt op der Base vum Projet : "Mir iessen nohalteg an gesond"**

	<b>Méindeg</b> 27/04/26	<b>Dënsdeg</b> 28/04/26	<b>Mëttwoch</b> 29/04/26	<b>Donneschdeg</b> 30/04/26	<b>1.Mee</b>
<b>ENTREE</b>	Courgettenzopp <i>M</i>	Gemeiszalot <i>Sel, M, Ei</i>		Tomaten mat Thon <i>F, M, Ei, Sen</i>	
<b>ZALOT / CRUDITÉITEN</b>	Zalotebuffet	Zalotebuffet		Zalotebuffet	
<b>VEGETARESCH</b>	Végétarëschen Hachi <i>M, Sel</i>	Tofu mat Hunnëg <i>Soj</i>			
<b>HAAPTPLAT</b>	Hachi Parmentier <i>M, Sel</i>	Pouletsbroscht mat Hunneg		Nuddelen mat Tomatenzooss <i>GG-W, Ei</i>	
		Räis mat Gemeis			
<b>DESSERT</b>	Uebst	Jugurtskuch <i>GG-W, Ei, M</i>	Ananascrème <i>M, Ei</i>		




Menu ass zesammengestallt gin vun den Kanner aus der Maison Relais Millermoaler

**Les menus sont réalisés sur base du projet : " Mir iessen nohalteg an gesond "**

 Natur genéissen	Lundi 04/05/26	Mardi 05/05/26	Mercredi 06/05/26	Jeudi 07/05/26	Vendredi 08/05/26
<b>ENTREE</b>	Crème de Chou fleur <i>M</i>	Tomate Mozzarella <i>M</i>	Potage de Tomate	Focaccia <i>GG-W</i>	Consommé de Bœuf Royal <i>Sel</i>
<b>SALADE / CRUDITÉS</b>	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
<b>VEGETARIEN</b>	Céleri mariné	Anti pasti de Légumes		Aubergine grillé <i>GG-W</i>	Spaghetti Napolitaine <i>GG-W</i>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Pilon de Poulet mariné	Jambon cuit et cru (Porc et Dinde)	Pomme de terre et Champignon al Forno <i>M</i>	Saumon grillé <i>F</i>	Spaghetti Bolognaise <i>Sel, GG-W</i>
	Schupfnudeln <i>GG-W, Ei</i>	Croquettes <i>Ei, GG-W</i>	Carottes sautées	Riz Basmati	
	Poivron sauté	Salade mixte		Brocoli	
<b>DESSERT</b>	Fruits	Crème de Mascarpone <i>Ei, M</i>	Fruits	Fruits	Apfelstrudel <i>Ei, GG-W, M</i>



**Menuer sin opgestallt op der Base vum Projet : "Mir iessen nohalteg an gesond"**

	Méindeg 04/05/26	Dënsdeg 05/05/26	Mëttwoch 06/05/26	Donneschdeg 07/05/26	Freideg 08/05/26
					
<b>ENTREE</b>	Choufleurzopp <i>M</i>	Tomate Mozzarella <i>M</i>	Tomatenzopp	Focaccia <i>GG-W</i>	Brittzopp <i>Sel</i>
<b>ZALOT / CRUDITÉITEN</b>	Zalotenbuffet	Zalotenbuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
<b>VEGETARESCH</b>	Marinéierten Zellerie	Gemeis Anti pasti		Gegrillten Auberginen	Napolitanesch Spaghetti <i>GG-W</i>
<b>HAAPTPLAT</b>	Marinéierten Poulet	Rei a gekachten Haam (Schwain an Dinde)	Gromperen an Champignon am Schäffchen <i>M</i>	Gegrillten Saumon <i>F</i>	Spaghetti Bolognaise <i>Sel, GG-W</i>
	Schupfnudelen <i>GG-W, Ei</i>	Kroketten <i>Ei, GG-W</i>	Muerten	Basmati Räis	
	Gebrodenen Paprika	Gemëschten Zalot		Brokoli	
<b>DESSERT</b>	Uebst	Mascarponecrème <i>Ei, M</i>	Uebst	Uebst	Apfelstrudel <i>Ei, GG-W, M</i>

<b>COLLATIOUN</b>					
Menu ass zesammengestallt gin vun den Kanner aus der Maison Relais Millermoaler					