



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
ENTREE	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>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Céleri mariné	Anti pasti de Légumes		Aubergine grillé <i>GG-W</i>	Spaghetti Napolitaine <i>GG-W</i>
PLAT PRINCIPAL	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	
DESSERT	Fruits	Crème de Mascarpone <i>Ei, M</i>	Fruits	Fruits	Apfelstrudel <i>Ei, GG-W, M</i>

COLLATIOUN					
-------------------	---	--	---	---	---


Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler

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
					
ENTREE	Choufleurzopp <i>M</i>	Tomate Mozzarella <i>M</i>	Tomatenzopp	Focaccia <i>GG-W</i>	Brittzopp <i>Sel</i>
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotenbuffet	Zalotenbuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH	Marinéierten Zellerie	Gemeis Anti pasti		Gegrillten Auberginen	Napolitanesch Spaghetti <i>GG-W</i>
HAAPTPLAT	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	
DESSERT	Uebst	Mascarponecrème <i>Ei, M</i>	Uebst	Uebst	Apfelstrudel <i>Ei, GG-W, M</i>

COLLATIOUN					
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 "

	Lundi 11/05/26	Mardi 12/05/26	Mercredi 13/05/26	Jeudi 14/05/26	Vendredi 15/05/26
ENTREE	Baguette au Beurre Maître d'Hotel <i>M, GG-W</i>	Soupe Tomate <i>Sel</i>	Bruschetta <i>GG-W</i>	Jour férie	Crème d'Asperges <i>M</i>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade		Buffet de Salade
VEGETARIEN	Civapi végété <i>Ei, Sel</i>	Céleri aigre doux <i>Sel, So2</i>			Tagliatelle aux Légumes <i>GG-W, Ei</i>
PLAT PRINCIPAL	Cevapi (Bœuf et Veau)	Poulet aigre doux <i>So2</i>	Émincé de Tofu <i>Soj</i>		Tagliatelle au Scampi <i>K, GG-W, Ei</i>
	Pain <i>GG-W</i>	Ebly <i>GG-W</i>	Riz parfumé		
	Chou blanc	Mélange de Légumes	Carottes glacées <i>M</i>		
DESSERT	Fruits	Yaourt Vanille <i>M</i>	Fruits		Brownies <i>M, GG-W, Ei</i>

COLLATIOUN					
Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler					

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

 Natur genéissen	Méindeg 11/05/26	Dënsdeg 12/05/26	Mëttwoch 13/05/26	Donneschdeg 14/05/26	Freideg 15/05/26
ENTREE	Baguette mat Kraiderbotter <i>M, GG-W</i>	Tomatenzopp <i>Sel</i>	Bruschetta <i>GG-W</i>	Féierdaag	Spargelzopp <i>M</i>
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet		Zalotebuffet
VEGETARESCH	Végétarësch Cevapi <i>Ei, Sel</i>	Zelleri Séiss-Sauer <i>Sel, So2</i>			Tagliatelle mat Gemeis <i>GG-W, Ei</i>
HAAPTPLAT	Cevapi (Rand)	Poulet Séiss-Sauer <i>So2</i>	Tofugeschnetzelt <i>Soj</i>		Tagliatelle mat Scampi <i>K, GG-W, Ei</i>
	Brout <i>GG-W</i>	Ebly <i>GG-W</i>	Räis		
	Waisse Kaabes	Gemëschte Gemeis	Muerten <i>M</i>		
DESSERT	Uebst	Vanillsjurgurt <i>M</i>	Uebst		Brownies <i>M, GG-W, Ei</i>

COLLATIOUN



Menu ass zesammegestallt gin vun den Kanner aus der Maison Relais Reenert