

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

	Lundi 01/06/26	Mardi 02/06/26	Mercredi 03/06/26	Jeudi 04/06/26	Vendredi 05/06/26
ENTREE	Concombre et Tomate	Pêche au Thon	Bruschetta aux Olives	Salade de Légumes	Soupe Tomate
		<i>M, Ei, F</i>	<i>GG-W</i>	<i>Sen, Ei</i>	
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Saucisse végétarienne	Boulette végétarienne		Tofu au Pesto	Nuggets végétarienne
	<i>Soj, Ei</i>	<i>M, GG-W</i>		<i>M</i>	<i>GG-W, Ei</i>
PLAT PRINCIPAL	Merguez (Bœuf)	Boulette de Jeune Bovin Sauce Carbonara	Strozzapretti aux Légumes grillés et Tomate cerise	Filet de Rouget au Pesto	Chicken nuggets
		<i>M, GG-W</i>	<i>GG-W, M, Ei</i>	<i>F, M</i>	<i>GG-W, Ei</i>
	Purée de Pomme de terre	Schupfnudeln		Riz Basmati	Pommes de terre nature
	<i>M</i>	<i>GG-W, Ei, M</i>			
	Carottes	Chou fleur		Sauté de Poivron	Brocoli
<i>M</i>					
DESSERT	Fruits	Yaourt Vanille	Fruits	Fruits	Tiramisu Sizilienne
		<i>M</i>			<i>GG-W, Ei, 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 01/06/26	Dënsdeg 02/06/26	Mëttwoch 03/06/26	Donneschdeg 04/06/26	Freideg 05/06/26
ENTREE	Cornichong an Tomaten	Pêche mat Thon	Bruschetta mat Oliven	Gemeisalat	Tomatenzopp
		<i>M, Ei, F</i>	<i>GG-W</i>	<i>Sen, Ei</i>	
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH	Végétarësch Wurscht	Végétarësch Boulette		Tofu mat Pesto	Végétarësch nuggets
	<i>Soj, Ei</i>	<i>M, GG-W</i>		<i>M</i>	<i>GG-W, Ei</i>
HAAPTPLAT	Merguez (Rand)	Boulette vum jonke Rand mat Carbonarazooss	Strozzapretti mat gegrilltem Gemeis	Fëschfilet mat Pesto	Chicken nuggets
		<i>M, GG-W</i>	<i>GG-W, M, Ei</i>	<i>F, M</i>	<i>GG-W, Ei</i>
	Gromperepurée	Schupfnudeln		Basmatiräis	Gromperen
	<i>M</i>	<i>GG-W, Ei, M</i>			
	Muerten	Chou fleur		gebrodnen Paprika	Brokoli
<i>M</i>					
DESSERT	Uebst	Vanillsjugurt	Uebst	Uebst	Tiramisu Sizilienne
		<i>M</i>			<i>GG-W, Ei, M</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 "

	Lundi 08/06/26	Mardi 09/06/26	Mercredi 10/06/26	Jeudi 11/06/26	Vendredi 12/06/26
 ENTREE	Gâteau salé au Jambon de Dinde <i>GG-W, M, Ei</i>	Consommé de Bœuf Vermicelle <i>GG-W, Ei, Sel</i>	Macédoine de Légumes <i>Sen, Ei</i>	Olive et Champignon au Pesto <i>M</i>	Potage Légumes <i>Sel</i>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Céleri Tandoori <i>Sel</i>	Escalope de Tofu panée <i>Soj</i>		Saitan mariné à l'Aneth <i>Soj</i>	Saucisse végétarienne
PLAT PRINCIPAL	Pilon de Poulet Tandoori	Escalope de jeune Bovin panée <i>GG-W, Ei,</i>	Penne al Arrabiata	Filet de Saumon marinée à l'Aneth <i>F</i>	Saucisse sauce Moutarde (Porc et Bœuf) <i>Ei</i>
	Quinoa	Pomme de terre rissolé		Riz	Pomme de terre purée <i>M</i>
	Sauté de Courgettes	Chou rave		Épinard à la Crème <i>M</i>	Petit pois
DESSERT	Fruits	Pudding Fraise <i>Ei, M</i>	Fruits	Fruits	Gâteau marbré <i>Ei, M, GG-W</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"

	Méindeg 08/06/26	Dënsdeg 09/06/26	Mëttwoch 10/06/26	Donneschdeg 11/06/26	Freideg 12/06/26
 ENTREE	Gesalzene Kuch mat Dinden Haam	Rendsbritt	Gemeiszalot	Oliven et Champignon mat Pesto	Gemeiszopp
	<i>GG-W, M, Ei</i>	<i>GG-W, Ei, Sel</i>	<i>Sen, Ei</i>	<i>M</i>	<i>Sel</i>
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH	Zelleri Tandoori	Panéierten Tofu		Marinéierten Saitan	Végétarësch Wurscht
	<i>Sel</i>	<i>Soj</i>		<i>Soj</i>	
HAAPTPLAT	Pouletstempel Tandoori	Panéierten Schnitzel vum jonke Rand	Penne al Arrabiata	Marinéierten Saumon mat Dëll	Wainzoosis (Bœuf an Schwain)
		<i>GG-W, Ei,</i>		<i>F</i>	<i>Ei</i>
	Quinoa	Gebroden Gomperen		Räis	Gromperepurée
					<i>M</i>
	Gebroden Courgetten	Kohlraven		Spinat mat Ram	Ierbessen
			<i>M</i>		
DESSERT	Uebst	Aerdbier	Uebst	Uebst	Marberskuch
		<i>Ei, M</i>			<i>Ei, M, GG-W</i>

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