



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

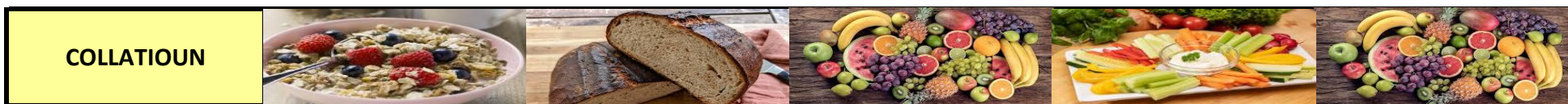
	Lundi 22/06/26	Mardi 23/06/26	Mercredi 24/06/26	Jeudi 25/06/26	Vendredi 26/06/26	
 ENTREE	Consommé ABC		Salade de Pomme de terre à la Luxembourgeoise	Pâté Riesling	Pão d'Alho	
	<i>Sel, GG-W, M, Ei</i>		<i>Sen, M, Ei</i>	<i>Porc, GG-W, M</i>	<i>M, GG-W</i>	
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade		Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	
VEGETARIEN	Hamburger végétarien				Tofu à la Bordelaise	Steak de Légumes
	<i>Ei, GG-W, Sel</i>				<i>Soj</i>	<i>Sel</i>
PLAT PRINCIPAL	Hamburger de Poulet Bio			Gratin de Maccaroni	Cabillaud à la Bordelaise	Picanha
	<i>Ei</i>			<i>M, Ei, GG-W</i>	<i>F, GG-W</i>	
	Wedges			Purée de Pomme de terre	Riz	
				<i>M</i>		
	Tomate provençale			Chou fleur Polonais	Haricot noir	
	<i>GG-W</i>			<i>M</i>		
DESSERT	Fruits		Fruits	Fruits	Crêpes	
					<i>Ei, M, GG-W</i>	



Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler

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

	Méindeg 22/06/26	Dënsdeg 23/06/26	Mëttwoch 24/06/26	Donneschdeg 25/06/26	Freideg 26/06/26	
ENTREE	Buschtawenzopp		Lëtzbuerger Gromperenzalot	Rieslingspaschtéit	Knuewelecksbaguette	
	<i>Sel, GG-W, M, Ei</i>		<i>Sen, M, Ei</i>	<i>Porc, GG-W, M</i>	<i>M, GG-W</i>	
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet		Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	
VEGETARESCH	Végétarëschen Hamburger				Tofu Bordelaise	Gemeissteak
	<i>Ei, GG-W, Sel</i>				<i>Soj</i>	<i>Sel</i>
HAAPTPLAT	Pouletshamburger			Maccaronigratin	Cabillaud à la Bordelaise	Picanha
	<i>Ei</i>			<i>M, Ei, GG-W</i>	<i>F, GG-W</i>	
	Wedges				Gromperepurée	Räis
					<i>M</i>	
	Provenzialesch Tomate			Chou fleur	Schwarz Bounen	
	<i>GG-W</i>			<i>M</i>		
DESSERT	Uebst		Uebst	Uebst	Paanesch	
					<i>Ei, M, GG-W</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 29/06/26	Mardi 30/06/26	Mercredi 01/07/26	Jeudi 02/07/26	Vendredi 03/07/26
 ENTREE	Crêpe farcie au Jambon de dinde <i>GG-W, M, Ei</i>	Toast au Saumon fumé <i>F, GG-W</i>	Salade de Ravioli Épinard et Ricotta <i>GG-W, Ei, M, Sen</i>	Tomate Mozzarella à la génoise <i>M</i>	Jambon Melon (Dinde et Porc)
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN		Aubergine farcie aux lentilles		Céleri rôti <i>Sel</i>	Tofu à l'Ail <i>Soj, M</i>
PLAT PRINCIPAL	Penne Aglio et Olio <i>GG-W, Ei</i>	Tomate farcie <i>Ei</i>	Quiche Végétarienne <i>Ei, GG-W, M</i>	Poulet rôti	Scampi à l'Ail <i>K, M</i>
		Ebly		Pomme de terre rissolée	Riz Basmati
				Poivron grillé	Brocoli
DESSERT	Fruits	Pastèque	Fruits	Fruits	Milkshake Vanille <i>M, Ei</i>

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

Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler

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

	Méindeg 29/06/26	Dënsdeg 30/06/26	Mëttwoch 01/07/26	Donneschdeg 02/07/26	Freideg 03/07/26
					
ENTREE	Gefellte Paanesch mat Dindenhaam <i>GG-W, M, Ei</i>	Toast mat gereechertem Saumon <i>F, GG-W</i>	Raviolizalot <i>GG-W, Ei, M, Sen</i>	Tomate Mozzarella <i>M</i>	Ham mat Meloun (Dinde an Schwain)
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH		Gefellten Aubergine mat Lënsen		Gebrodenen Zellerie <i>Sel</i>	Tofu mat Knueweléck <i>Soj, M</i>
HAAPTPLAT	Penne mat Knueweléck an Ueleg <i>GG-W, Ei</i>	Gefellten Tomate mat Gehacktes vum Rand <i>Ei</i>	Végétaresch Quiche <i>Ei, GG-W, M</i>	Gebrodenen Poulet	Scampi mat Knueweléck <i>K, M</i>
		Ebly		Gromperen am Schäffchen	Basmatiräis
				Gegrillten Paprika	Brokoli
DESSERT	Uebst	Waassermeloun	Uebst	Uebst	Vanilleshake <i>M, Ei</i>

COLLATIOUN



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