

Les menus sont réalisés sur base du projet : " Natur genéissen, bio a fair "

	Lundi 02/03/26	Mardi 03/03/26	Mercredi 04/03/26	Jeudi 05/03/26	Vendredi 06/03/26
ENTREE	Soupe d'Oignon au Crôton de Fromage	Beignet de Morue	Soupe de Légumes	Tomate au Thon	Crème de Carottes
	<i>M, GG-W, Sel</i>	<i>F, M</i>	<i>Sel</i>	<i>F, Sen, M</i>	<i>M</i>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Bifana de Courgettes mariné	Chou fleur à l'Américaine		Tofu au four	Nouilles sautées aux Légumes
		<i>Sel</i>		<i>Soj</i>	<i>GG-W, Ei, Soj</i>
PLAT PRINCIPAL	Bifana de Poulet mariné maison	Scampi à l'Américaine	Canneloni aux Épinards et Ricotta	Cuisse de Porcelet/Jeune Bovin rôti au four	Nouilles sautées au Poulet
		<i>K, M</i>	<i>M, GG-W, Ei</i>		<i>GG-W, Ei, Soj</i>
	Pomme de terre rondelles	Riz		Pomme de terre sautées	
	Brocoli	Carottes		Choucroute	
		<i>M</i>			
DESSERT	Fruits	Fromage blanc au Citron	Fruits	Fruits	Moelleu au Chocolat
		<i>M</i>			<i>Ei, M</i>



Menuer sin opgestallt op der Base vum Projet : "Natur genéisse, bio a fair"

	Méindeg 02/03/26	Dënsdeg 03/03/26	Mëttwoch 04/03/26	Donneschdeg 05/03/26	Freideg 06/03/26
ENTREE	Ennezopp	Bacalhaubeignet	Gemeiszopp	Tomaten mat Thon	Muertenzopp
	<i>M, GG-W, Sel</i>	<i>F, M</i>	<i>Sel</i>	<i>F, Sen, M</i>	<i>M</i>
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH	Bifana vun Courgetten	Choufleur mat roud Zooss		Tofu am Schäffchen	Gebrode Nuddelen mat Gemeis
		<i>Sel</i>		<i>Soj</i>	<i>GG-W, Ei, Soj</i>
HAAPTPLAT	Marinéiert Pouletsbifana	Scampi mat roud Zooss	Canneloni mat Ricotta an Spinat	Fierkelshämmchen oder Brot vum jonke Rand	Gebrode Nuddelen mat Poulet
		<i>K, M</i>	<i>M, GG-W, Ei</i>		<i>GG-W, Ei, Soj</i>
	Gromperen	Räis		Gebrode Gromperen	
	Brokoli	Muertén		Sauerkraut	
	<i>M</i>				
DESSERT	Uebst	Waisse Kéis mat Zitroun	Uebst	Uebst	Schocolaskuch
		<i>M</i>			<i>Ei, M</i>

COLLATIOUN					
	Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler				



Les menus sont réalisés sur base du projet : " Natur genéissen, bio a fair "

	Lundi 09/03/26	Mardi 10/03/26	Mercredi 11/03/26	Jeudi 12/03/26	Vendredi 13/03/26
ENTREE	Consommé de Bœuf aux Langues d'Oiseaux	Salade Grèques	Crème de Courgettes	Rouleau de Printemps	Soupe de Tomate Crème épaisse
	<i>GG-W, Sel</i>	<i>M</i>	<i>M</i>	<i>Soj, GG-W, Ei</i>	<i>M</i>
SALADE / CRUDITÉS	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade	Buffet de Salade
VEGETARIEN	Pain de Légumes	Bouchée de Champignon		Minute de Céleri au Beurre blanc	Hot Dog végétarien
	<i>Ei, GG-W</i>	<i>GG-W, M</i>		<i>Sel, M, GG-W</i>	<i>Ei</i>
PLAT PRINCIPAL	Pain de Viande	Bouchée à la Reine	Gratin de Rigatoni aux Légumes	Minute de Saumon au Beurre blanc	Hot Dog de Poulet
	<i>Ei, GG-W</i>	<i>GG-W, M</i>	<i>Ei, GG-W, M</i>	<i>F, GG-W, M</i>	<i>Ei</i>
	Purée de Pomme de terre	Riz		Quinoa	Petit Pain et Garniture (Oignon frit, Cornichon)
	<i>M</i>				<i>GG-W</i>
	Chou rave à la Crème	Petit pois		Poireaux	Wedges
<i>M</i>					
DESSERT	Fruits	Gâteau au Yaourt	Fruits	Fruits	Crème de Clementine
		<i>M, GG-W, Ei</i>			<i>M, Ei</i>

COLLATION					
	Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler				

Menuer sin opgestallt op der Base vum Projet : "Natur genéisse, bio a fair"

	Méindeg 09/03/26	Dënsdeg 10/03/26	Mëttwoch 11/03/26	Donneschdeg 12/03/26	Freideg 13/03/26
ENTREE	Brittzopp mat Nuddelen <i>GG-W, Sel</i>	Grieschech Zalot <i>M</i>	Courgettenzopp <i>M</i>	Frühlingsrolle <i>Soj, GG-W, Ei</i>	Tomatenzopp mat Schmand <i>M</i>
ZALOT / CRUDITÉITEN	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet	Zalotebuffet
VEGETARESCH	Gemeisbrot <i>Ei, GG-W</i>	Champignonspaschtéit <i>GG-W, M</i>		Zelleri mat wasser Zooss <i>Sel, M, GG-W</i>	Végétarëschen Hot Dog <i>Ei</i>
HAAPTPLAT	Fleeschkuch <i>Ei, GG-W</i>	Paschtéit <i>GG-W, M</i>	Nuddelsgratin mat Gemeis <i>Ei, GG-W, M</i>	Saumon mat wasser Zooss <i>F, GG-W, M</i>	Poulets Hot Dog <i>Ei</i>
	Gromperepurée <i>M</i>	Räis		Quinoa	Breidechen an Garniture <i>GG-W</i>
	Kolraven mat Ram <i>M</i>	Ierbessen		Porettenzopp	Wedges
DESSERT	Uebst	Jugurtskuch <i>M, GG-W, Ei</i>	Uebst	Uebst	Clementinencreme <i>M, Ei</i>

COLLATIOUN



Menu composé par les enfants de la Maison Relais Millermoaler

