

Lundi 22/05	Mardi 23/05	Mercredi 24/05	Jeudi 25/05	Vendredi 26/05
Salade verte Tomates cerise - Mozzarella ⁷ Olive Pignon de pin *** Emincé de jeune bovin à la Zurichoise ⁷ Riz Salade de haricots verts *** Fruit frais de saison	Salade verte Champignons à la grecque Pilons de poulet rôtis Purée de pommes de terre ⁷ Salade coleslaw *** Yaourt nature au sucre ⁷	Salade verte Betterave rouge Grissini ¹ Graines de tournesol *** Dinkelnudeln ¹⁻³ Sauce Napolitaine ⁹ Emmental râpé ⁷ *** Salade de fraises	Salade verte Salade de carottes râpées Médailon de saumon sauce crème ⁴⁻⁷ Pomme de terre vapeur Epinards à la crème ⁷ *** Sablés chocolat ¹⁻³⁻⁷	Salade verte Salade de concombre Croûtons ¹ Feta ⁷ *** Sauté de boeuf au curry ¹⁰ Boulgour ¹ Salade de maïs *** Fruit frais de saison
Végétarien				
Emincé de tofu à la Zurichoise ⁶⁻⁷ Riz Salade de haricots verts	Halloumi grillé ⁷ Purée de pommes de terre ⁷ Salade coleslaw		Croquettes de chou-fleur ¹⁻³⁻⁷ Pomme de terre vapeur Epinards à la crème ⁷	Curry patates douce, pois chiches, épinard ⁷ Boulgour ¹
Collations				
Craquette suédoise ¹ Pâté végétarien	Muesli au chocolat ¹⁻⁷ Lait ⁷	Quatre-quart aux pommes ¹⁻³⁻⁷	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes ⁷	Pain tranché ¹ Beurre ⁷ Fromage ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

Lundi 29/05	Mardi 30/05	Mercredi 31/05	Jeudi 01/06	Vendredi 02/06
	Salade verte Betterave rouge Gratin de pâtes au fromage (Oeuf) ¹⁻³⁻⁷ Salade de tomates Fruit frais de saison	Salade verte Poireaux vinaigrette ¹⁰⁻¹² Graines de courge Oeufs ³ *** Escalope de jeune bovin milanaise ¹⁻³ Purée de pommes de terre ⁷ Carottes Yaourt à boire vanille maison ⁷	Salade verte Salade de pois chiches Boulette de boeuf et son jus Semoule ¹ Ratatouille Compote de fruits	Salade verte Salade de radis Fruits secs Pickles *** Filet de colin sauce aurore ⁴⁻⁷ Riz Salade de maïs Cake au citron ¹⁻³⁻⁷
Végétarien				
		Nuggets végétariens ¹⁻⁹ Purée de pommes de terre ⁷ Carottes	Boulettes végétariennes ³ Semoule ¹ Ratatouille	Galette de riz , coulis de tomates ³⁻⁷ Salade de maïs
Collations				
	Galette de riz au chocolat ⁷ Jus de pommes	Popcorn salé Dip's de légumes	Petit pain français ¹ Beurre ⁷ Fromage ⁷	Biscottes complètes ¹ Pâté végétarien

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

Lundi 05/06	Mardi 06/06	Mercredi 07/06	Jeudi 08/06	Vendredi 09/06
Salade verte Betterave rouge Grissini ¹ Graines de tournesol *** Wainzoossiss Ketchup/Moutarde ¹⁰ Pommes de terre Wedges ¹ Salade de haricots verts *** Plateau de fromage, fruits secs et pain ¹⁻⁷	Salade verte Céleri râpé ⁹ Filet de cabillaud sauce moutarde ⁴⁻⁷⁻¹⁰ Riz pilaf Salade de carottes râpées *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de concombre Olive Cornichon ¹⁰ *** Emincé de boeuf aux champignons Blé ¹ Salade de maïs *** Tarte au chocolat ¹⁻³⁻⁶⁻⁷	Salade verte Duo de carottes râpées Gnocchis sauce crème - parmesan ¹⁻⁷ Compote de fruits de saison	Salade verte Salade coleslaw Cubes de fromage ⁷ Croûtons ¹ *** Filet de poulet pané sauce cocktail ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ Dinkelnudeln ¹⁻³ Petits pois à l'échalote *** Fruit frais de saison
Végétarien				
Saucisse de tofu ¹⁻⁶ Ketchup/Moutarde ¹⁰ Pommes de terre Wedges ¹ Salade de haricots verts	Halloumi grillé ⁷ Riz pilaf Salade de carottes râpées	Fricassée haricots rouges champignons ⁷ Blé ¹ Salade de maïs		Sticks de mozzarella sauce cocktail ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ Dinkelnudeln ¹⁻³ Petits pois à l'échalote
Collations				
Cramique ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ Beurre ⁷	Petit pain français ¹ Confiture	Wrap de crudités et fromage frais ¹⁻⁷	Cake olives-tomates séchées ¹⁻³	Yaourt nature ⁷ Muesli aux fruits ¹

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

Lundi 12/06	Mardi 13/06	Mercredi 14/06	Jeudi 15/06	Vendredi 16/06
Salade de concombre Graines de courge Pignon de pin *** Lasagne bolognaise pur boeuf 1-3-7 Salade verte Fruit frais de saison	Salade verte Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7 Emincé de poulet l'estragon 7 Pâtes 1 Ratatouille Fruit frais de saison	Salade de carottes râpées et maïs Cubes de fromage 7 Pickles *** Croquette de thon sauce froide moutarde 1-3-4-7-10 Pommes de terre sautées 12 Salade verte Smoothie aux fruits	Salade verte Salade de radis Emincé de jeune bovin aux olives Spätzle 1-3 Salade de haricots verts Tiramisu 1-3-6-7	Salade grecque avec feta 7 Croûtons 1 Graines de tournesol *** Falafels 1 sauce tzatziki 7 Semoule 1 Salade verte *** Yaourt au coulis de fruits 7
Végétarien				
Lasagne végétarienne 1-3-7 Salade verte	Potée de pois cassé à l'estragon 7 Pâtes 1 Ratatouille	Quiche sans pâte au fromage 3-7 Pommes de terre sautées 12 Salade verte	Emincé de tofu aux olives 6 Riz Salade de haricots verts	
Collations				
Pain tranché 1 Beurre 7 Fromage 7	Fromage blanc au miel 7	Petit pain français 1 Pâte à tartiner au chocolat 1-7	Céréales Lait 7	Focaccia 1

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

Lundi 19/06	Mardi 20/06	Mercredi 21/06	Jeudi 22/06	Vendredi 23/06
Salade verte Céleri rémoulade 3-9-10 Olive Fruits secs *** Sauté de jeune bovin sauce brune Dinkelnudeln 1-3 Epinards à la crème 7 *** Fromage blanc à la purée de fruit 7	Salade verte Salade de tomates Fisch and chips, quartier de citron 1-4-7 Pomme de terre vapeur Petits pois carottes *** Fraises au sucre (à part)	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7 Graines de tournesol Oeufs 3 *** Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella 1-7 Salade verte *** Fruit frais de saison	Salade verte Bouneschlupp 7-9-12 *** Mettwurst Galettes de pommes de terre 1-3-7-9 Compote de pommes froide *** Tarte au fromage 1-3-7	
Végétarien				
Panés d'épinard et emmental 1-7-9 Dinkelnudeln 1-3 Epinards à la crème 7	Tofu pané et citron 1-3-6 Pomme de terre vapeur Petits pois carottes		Saucisse de tofu 1-6 Galettes de pommes de terre 1-3-7-9 Compote de pommes froide	
Collations				
Petit pain 1 Pâté végétarien	Wrap de crudités et fromage frais 1-7	Quatre-quart 1-3-7	Biscottes complètes 1 Beurre 7 Fromage 7	

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

Lundi 26/06	Mardi 27/06	Mercredi 28/06	Jeudi 29/06	Vendredi 30/06
Salade coleslaw Pignon de pin Olive *** Pâtes ¹ Sauce carbonara ⁷ Salade verte Emmental râpé ⁷ *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de concombre Filet de cabillaud sauce coriandre ⁴⁻⁷ Boullgour ¹ Haricots beurre Yaourt au miel ⁷	Salade verte Salade de tomates Croûtons ¹ Graines de courge *** Steak haché pur boeuf sauce échalote Pâtes ¹ Carottes Mousse au chocolat ⁷	Salade verte Dip's de légumes Oeuf dur mayonnaise ³⁻¹⁰ Salade de pommes de terre ⁷⁻¹⁰⁻¹² Fruit frais de saison	Salade verte Salade de carottes râpées Pickles Graines de tournesol *** Fajitas de poulet ¹ Riz Garnitures fajitas :cheddar-chou blanc ⁷ Fruit frais de saison
Végétarien				
Pâtes ¹ Sauce 3 fromages ⁷ Salade verte	Galette boullgour, pois chiches, fromage ¹⁻⁷ Haricots beurre	Steak végétal (soja) sauce échalote ⁶ Pâtes ¹ Carottes		Fajitas d'halloumi ¹⁻⁷ Riz Garnitures fajitas :cheddar-chou blanc ⁷
Collations				
Galette de riz Compote de fruits de saison	Pancake épinards ¹⁻³⁻⁷	Céréales Lait ⁷	Cookies au chocolat ¹⁻³⁻⁶⁻⁷	Baguette ¹ Confiture

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »
Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques