

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

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) <sup>1-3-7</sup>  Salade de tomates Fruit frais de saison	Salade verte Poireaux vinaigrette <sup>10-12</sup> Graines de courge Oeufs <sup>3</sup> *** Escalope de jeune bovin milanaise <sup>1-3</sup> Purée de pommes de terre <sup>7</sup> Carottes Yaourt à boire vanille maison <sup>7</sup>	Salade verte Salade de pois chiches  Boulette de bœuf et son jus Semoule <sup>1</sup> Ratatouille Compote de fruits	Salade verte Salade de radis Fruits secs Pickles *** Filet de colin sauce aurore <sup>4-7</sup> Riz Salade de maïs Cake au citron <sup>1-3-7</sup>
<b>Végétarien</b>				
		Nuggets végétariens <sup>1-9</sup> Purée de pommes de terre <sup>7</sup> Carottes	Boulettes végétariennes <sup>3</sup> Semoule <sup>1</sup> Ratatouille	Galette de riz , coulis de tomates <sup>3-7</sup> Salade de maïs
<b>Collations</b>				
	Galette de riz au chocolat <sup>7</sup> Jus de pommes	Popcorn salé Dip's de légumes	Petit pain français <sup>1</sup> Beurre <sup>7</sup> Fromage <sup>7</sup>	Biscottes complètes <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> Graines de tournesol *** Wainzoossiss Ketchup/Moutarde <sup>10</sup> Pommes de terre Wedges <sup>1</sup> Salade de haricots verts *** Plateau de fromage, fruits secs et pain <sup>1-7</sup>	Salade verte Céleri râpé <sup>9</sup>  Filet de cabillaud sauce moutarde <sup>4-7-10</sup>  Riz pilaf Salade de carottes râpées *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de concombre Olive Cornichon <sup>10</sup> *** Emincé de boeuf aux champignons  Blé <sup>1</sup> Salade de maïs *** Tarte au chocolat <sup>1-3-6-7</sup>	Salade verte Duo de carottes râpées  Gnocchis sauce crème - parmesan <sup>1-7</sup>  Compote de fruits de saison	Salade verte Salade coleslaw Cubes de fromage <sup>7</sup> Croûtons <sup>1</sup> *** Filet de poulet pané sauce cocktail <sup>1-3-6-7-10</sup>  Dinkelnudeln <sup>1-3</sup> Petits pois à l'échalote *** Fruit frais de saison
<b>Végétarien</b>				
Saucisse de tofu <sup>1-6</sup> Ketchup/Moutarde <sup>10</sup> Pommes de terre Wedges <sup>1</sup> Salade de haricots verts	Halloumi grillé <sup>7</sup>  Riz pilaf Salade de carottes râpées	Fricassée haricots rouges champignons <sup>7</sup>  Blé <sup>1</sup> Salade de maïs		Sticks de mozzarella sauce cocktail <sup>1-3-7-10</sup>  Dinkelnudeln <sup>1-3</sup> Petits pois à l'échalote
<b>Collations</b>				
Cramique <sup>1-3-6-7</sup> Beurre <sup>7</sup>	Petit pain français <sup>1</sup> Confiture	Wrap de crudités et fromage frais <sup>1-7</sup>	Cake olives-tomates séchées <sup>1-3</sup>	Yaourt nature <sup>7</sup> Muesli aux fruits <sup>1</sup>

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