

Montag 19.08

Dienstag 20.08

Mittwoch 21.08

Donnerstag 22.08

Freitag 23.08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Geméismix *** Uebstkompott	Ei ³ *** Buchweisen *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Schmull ¹⁰¹ *** Roude Paprika *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Lënsen *** Spinat *** Uebstkompott	Rote Bohnen *** Räis *** Möhren *** Uebstkompott
--	--	--	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Fusilli ¹⁰⁵⁻³ Carbonara Sauce ¹⁰¹⁻⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Omlett mat Kéis ³⁻⁷ Gedämpfte Gromperen *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Gegrilltes Huhn Schmull ¹⁰¹ *** Gebrode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Gerillte Saumon ⁴ Gromperen Wedges *** Ramspinat ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Chili oui Fleisch mat roude Bounen Räis *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 19/08

Mardi 20/08

Mercredi 21/08

Jeudi 22/08

Vendredi 23/08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Porc ***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3 ***</p> <p>Mix de légumes ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Oeuf 3 ***</p> <p>Sarrasin ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet ***</p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Poivrons rouges ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson 4 ***</p> <p>Lentilles ***</p> <p>Epinards ***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Haricots rouges ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Compote de fruits</p>
---	---	--	---	---

MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Fusilli 105 - 3</p> <p>Sauce carbonara 101 - 7 ***</p> <p>Salade lollo verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Omelette au fromage 3 - 7 </p> <p>Pommes de terre vapeur ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Poulet grillé</p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Poêlée de poivrons ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Saumon grillé et quartier de citron 4 </p> <p>Pommes de terre Wedges ***</p> <p>Epinard à la crème 7 ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Chili sin carne </p> <p>Riz ***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
--	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Montag 26.08

Dienstag 27.08

Mittwoch 28.08

Donnerstag 29.08

Freitag 30.08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Quinoa *** Zucchini *** Uebstkompott	Fësch 4 *** Räis *** Ierbessen *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Schmull 101 *** Möhren *** Uebstkompott	Lënsen *** Kleng Nuddelen 105 - 3 *** Geméismix *** Uebstkompott	Schwäin *** Polenta *** Brokkoli *** Uebstkompott
---	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Poulet mat Oliven 7 Gromperegnocchi 101 *** gebrode Courgetten *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble 101 - 4 - 7 - 9 Räis mat Tomaten *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** Jonkrënds-Ragout 101 Schmull 101 *** Geschmorte muerten 7 *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 *** Lasagne mit Gemüse und Linsen 101 - 3 - 7 - 9 Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7 - 10 - 12 Cocktail Vinaigrette 3 - 10 - 12 *** panéierte Schwéngs Cordon bleu 101 - 3 - 7 Gromperen am Schäffchen *** Curry mat Geméis, muerten a Kokosnos 7 *** Kuerf vun frësch Uebst
--	--	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 26/08

Mardi 27/08

Mercredi 28/08

Jeudi 29/08

Vendredi 30/08

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Quinoa *** Courgettes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Petits pois *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Lentilles *** Petites pâtes 105-3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Porc *** Polenta *** Brocolis *** Compote de fruits
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Poulet aux olives 7 Gnocchis de pommes de terre 101 *** Courgettes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Filet de cabillaud et crumble aux herbes 101-4-7-9 Riz à la tomate *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Ragoût de jeune bovin 101 Semoule 101 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Lasagne aux petits légumes et lentilles 101-3-7-9 Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7-10-12 Vinaigrette cocktail 3-10-12 *** Cordon bleu de porc pané 101-3-7 Pommes de terre au four *** Curry de brocoli et carotte au lait de coco 7 *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 02.09

Dienstag 03.09

Mittwoch 04.09

Donnerstag 05.09

Freitag 06.09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Ei ³ </p> <p>***</p> <p>Kleng Nuddelen ^{105 - 3}</p> <p>***</p> <p>Champignons</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Fësch ⁴ </p> <p>***</p> <p>Räis</p> <p>***</p> <p>Lauch weiß</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Schmull ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Geméismix</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Rënd</p> <p>***</p> <p>Ebly ¹⁰¹</p> <p>***</p> <p>Auberginen</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>	<p>Jonkt Rënd</p> <p>***</p> <p>Lënsen</p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Uebstkompott</p>
--	---	---	---	--

MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Omlëtt mat Champignons ³ </p> <p>Fusilli ^{105 - 3}</p> <p>***</p> <p>Gréng Zalot</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Panéierte Colin mat Zitrounenzooss ^{101 - 4} </p> <p>Räis-Duo</p> <p>***</p> <p>Porettefondue ⁷</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Pouletgyros</p> <p>Kebab zoos ^{3 - 7 - 10}</p> <p>***</p> <p>Gromperen am Schäffchen</p> <p>***</p> <p>Geméisplatte</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Cheeseburger ^{101 - 3 - 7}</p> <p>Ketchup, Moschter, Mayonnaise ^{3 - 10}</p> <p>***</p> <p>Gréng Zalot</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹</p> <p>Weïss Vinaigrette ^{3 - 10 - 12}</p> <p>Vinaigrette mat Moschter ^{10 - 12}</p> <p>***</p> <p>Jonkt Rënd mat Estragon</p> <p>Gromperepüree ⁷</p> <p>***</p> <p>Brokkoli</p> <p>***</p> <p>Kuerf vun frësch Uebst</p>
---	--	---	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 02/09

Mardi 03/09

Mercredi 04/09

Jeudi 05/09

Vendredi 06/09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Champignons *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Blanc de poireaux mixé *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule 101 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Boeuf *** Blé 101 *** Aubergines *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Lentilles *** Brocolis *** Compote de fruits
--	--	---	--	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Omelette au champignons 3 Fusilli 105 - 3 *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Filet de colin pané et citron 101 - 4 Duo de riz *** Fondue de poireaux 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Gyros de poulet Sauce pour kebab 3 - 7 - 10 *** Pommes de terre au four *** Jardinière de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Cheeseburger de boeuf 101 - 3 - 7 Ketchup, Moutarde, Mayonnaise 3 - 10 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Jeune bovin à l'estragon Purée de pommes de terre 7 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais
--	---	---	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 09.09

Dienstag 10.09

Mittwoch 11.09

Donnerstag 12.09

Freitag 13.09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Fësch ⁴ *** Buchweisen *** Kabes Romanesco *** Uebstkompott	Rënd *** Bulgur/Quinoa ¹⁰¹ *** Geméismix *** Uebstkompott	Lënsen *** Polenta *** Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Schnull ¹⁰¹ *** Champignonen *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen ^{105 - 3} *** Ierbessen *** Uebstkompott
--	--	--	---	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Lasagne mat thon ^{101 - 3 - 4 - 7 - 9}	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Rëndragout ¹⁰¹ Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Gromperengnocchi ¹⁰¹ Bolognesezoos mat pflanzlech Fleeschal ⁶ *** Stangenbohnen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Pouletsgeschnetzelt mat Thymian Gromperen Wedges *** Gebrode Champignonen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ^{7 - 10 - 12} Cocktail Vinaigrette ^{3 - 10 - 12} *** Pizza Margherita ^{101 - 7 - 701 - 702} Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 09/09

Mardi 10/09

Mercredi 11/09

Jeudi 12/09

Vendredi 13/09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson ⁴ *** Sarrasin *** Chou romanesco *** Compote de fruits	Boeuf *** Boulgour/quinoa ¹⁰¹ *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Lentilles *** Polenta *** Haricots plats *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule ¹⁰¹ *** Champignons *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Petites pâtes ^{105 - 3} *** Petits pois *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Lasagne au thon ^{101 - 3 - 4 - 7 - 9} Chou romanesco *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Ragoût de boeuf ¹⁰¹ Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Gnocchis de pommes de terre ¹⁰¹ Sauce bolognaise au haché de soja ⁶ *** Haricots plats *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Poulet au thym Pommes de terre Wedges *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Pizza Margherita ^{101 - 7 - 701 - 702} Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais
---	--	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 16.09

Dienstag 17.09

Mittwoch 18.09

Donnerstag 19.09

Freitag 20.09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Rënd *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** giel Muerten *** Uebstkompott</p>	<p>Fësch ⁴ *** Räis *** Gebratenes Saisongemüse *** Uebstkompott</p>	<p>Poulet *** Bulgur ¹⁰¹ *** Kohlrabi *** Uebstkompott</p>	<p>Ei ³ *** Lënsen *** Zucchini *** Uebstkompott</p>	<p>Jonkt Rënd *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Roude Paprika *** Uebstkompott</p>
---	--	---	--	--

MENU ENFANTS

<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Spaghetti ¹⁰¹ Bolognese-Sauce *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Paschtéit mat Fësch ¹⁰¹⁻³⁻⁴⁻⁷ *** Pilaw-Räis ⁷ *** Geméisfricassee *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Gebrodene Pouletsfilet mat crème ¹⁰¹⁻⁷ *** Bulgur ¹⁰¹ *** Kohlrabi *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Omlett mat Kéis ³⁻⁷ *** Gromperen am Schäffchen *** gebode Courgetten *** Kuerf vun frësch Uebst</p>	<p>Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Jonkt Rënd Marengo *** Fusilli ¹⁰⁵⁻³ *** Gebode Paprika *** Kuerf vun frësch Uebst</p>
--	--	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 16/09

Mardi 17/09

Mercredi 18/09

Jeudi 19/09

Vendredi 20/09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Petites pâtes 105 - 3 *** Carottes jaunes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Riz *** Poêlée de légumes *** Compote de fruits	Poulet *** Boullgour 101 *** Chou rave *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Lentilles *** Courgettes *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Petites pâtes 105 - 3 *** Poivrons rouges *** Compote de fruits
---	---	--	---	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Spaghetti 101 Sauce bolognaise *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Bouchée au poisson 101 - 3 - 4 - 7 Riz Pilaf 7 *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Sauté de volaille à la crème 101 - 7 Boullgour 101 *** Chou rave *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Omelette au fromage 3 - 7 Pommes de terre au four *** Courgettes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Jeune bovin marengo Fusilli 105 - 3 *** Poêlée de poivrons *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 23.09

Dienstag 24.09

Mittwoch 25.09

Donnerstag 26.09

Freitag 27.09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Schwäin *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Gréng Bounen *** Uebstkompott	Poulet *** Räis *** Geméismix *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Schmull ¹⁰¹ *** Ierbessen *** Uebstkompott	Kichererbessen ^{VEGAN} *** Quinoa *** Pastinake *** Uebstkompott	Jonkt Rënd *** Lënsen *** Rotkohl *** Uebstkompott
---	--	--	---	--

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Sojafricassee mat Rosmarin ¹⁰¹⁻⁶⁻⁷ Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ *** Bounen-Duo *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Paella mat Poulet a Chorizo ⁷⁰²⁻¹⁰ Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Panéierte Colin mat Zitrouenzooss ¹⁰¹⁻⁴ Gromperepüree ⁷ *** Ierbessen *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Gromperegnocchi ¹⁰¹ Sauce Aurore mat Tofu ¹⁰¹⁻⁶⁻⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹² Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² *** Rëndblanquette ¹⁰¹⁻⁷⁻⁹ Schmull ¹⁰¹ *** Roude Kabes *** Kuerf vun frësch Uebst
---	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 23/09

Mardi 24/09

Mercredi 25/09

Jeudi 26/09

Vendredi 27/09

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricots verts *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Semoule 101 *** Petits pois *** Compote de fruits	Pois chiche *** Quinoa *** Panais *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Lentilles *** Chou rouge *** Compote de fruits
---	---	---	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Fricassée de soja tomatée au romarin 101 - 6 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 *** Duo de haricots *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Paëlla au Poulet et Chorizo 702 - 10 Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Filet de colin pané et citron 101 - 4 Purée de pommes de terre 7 *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Gnocchis de pommes de terre 101 Sauce aurore au Tofu 101 - 6 - 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Blanquette de jeune bovin 101 - 7 - 9 Semoule 101 *** Chou rouge *** Corbeille de fruits frais
---	--	---	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.



Montag 30.09

Dienstag 01.10

Mittwoch 02.10

Donnerstag 03.10

Freitag 04.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Ei ³ *** Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ *** Ierbessen *** Uebstkompott	Schwäin *** Polenta *** Spinat *** Uebstkompott	Poulet *** Schmull ¹⁰¹ *** Champignons *** Uebstkompott	Fësch ⁴ *** Râis *** Kabes Romanesco *** Uebstkompott	Ei ³ *** Bulgur ¹⁰¹ *** Gréng Bounen *** Uebstkompott
--	---	--	--	---

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Spaghetti ¹⁰¹ Tomatenzoos *** gerapptem KéisEmmentaler - Parmesan ⁷ *** Gréng Zalot *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Wainzoossiss am Moschter ⁷⁻¹⁰ Gromperepüree ⁷ *** Ramspinat ⁷ *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Pouletgeschnetzelt mat Thymian Schmull ¹⁰¹ *** Gebrode Champignons *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Kabeljaufilet und Kräutercrumble ¹⁰¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹ Pilaw-Râis ⁷ *** Kabes Romanesco *** Kuerf vun frësch Uebst	Saisonal Cruditéiten ⁹ Weïss Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² Vinaigrette mat Moschter ¹⁰⁻¹² *** Gekochte Eier ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Fusilli ¹⁰⁵⁻³ *** Gréng bounen *** Kuerf vun frësch Uebst
--	---	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Lundi 30/09

Mardi 01/10

Mercredi 02/10

Jeudi 03/10

Vendredi 04/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

<p>Oeuf 3 </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes 105 - 3</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Porc</p> <p>***</p> <p>Polenta</p> <p>***</p> <p>Epinards</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Semoule 101</p> <p>***</p> <p>Champignons</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Poisson 4 </p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Chou romanesco</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Oeuf 3 </p> <p>***</p> <p>Boulgour 101</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Compote de fruits</p>
--	--	---	--	--

MENU ENFANTS

<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Spaghetti 101 </p> <p>Sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Wainzoossiss sauce moutarde 7 - 10</p> <p>Purée de pommes de terre 7</p> <p>***</p> <p>Epinards à la crème 7</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Poulet au thym</p> <p>Semoule 101</p> <p>***</p> <p>Champignons sautés</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Filet de cabillaud et crumble aux herbes</p> <p>101 - 4 - 7 - 9 </p> <p>Riz Pilaf 7</p> <p>***</p> <p>Chou romanesco</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>	<p>Crudités de saison 9</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12</p> <p>***</p> <p>Oeufs durs gratinés 101 - 3 - 7 </p> <p>Fusilli 105 - 3</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>***</p> <p>Corbeille de fruits frais</p>
--	--	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

Montag 07.10

Dienstag 08.10

Mittwoch 09.10

Donnerstag 10.10

Freitag 11.10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Rote Bohnen ***
 Râis ***
 Mais ***
 Uebstkompott

Schwäin ***
 Séiss Gromperepüree ⁷ ***
 Brokkoli ***
 Uebstkompott

Poulet ***
 Quinoa ***
 Geméismix ***
 Uebstkompott

Fësch ⁴ ***
 Kleng Nuddelen ¹⁰⁵⁻³ ***
 Lauch weiß ***
 Uebstkompott

Rënd ***
 Schmull ¹⁰¹ ***
 Blumenkohl ***
 Uebstkompott

MENU ENFANTS

Saisonal Cruditéiten ⁹
 Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹²
 Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² ***
 Porettenzopp ***
 Chili ouni Fleesch ⁶
 Râis ***
 Gréng Zalot ***
 Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
 Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹²
 Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² ***
 Schwéngsragout mat curry ⁷⁻¹⁰
 Gromperen am Schäffchen ***
 Brokkoli ***
 Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
 Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹²
 Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² ***
 Velouté de légumes ⁷⁻⁹ ***
 Gebrodene Pouletsfilet mat crème ¹⁰¹⁻⁷
 Bulgur a Quinoa Duo ¹⁰¹ ***
 Gebratenes Saisongemüse ***
 Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
 Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹²
 Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² ***
 Nuddelsgratin mat Fësch ¹⁰⁵⁻³⁻⁴⁻⁷
 Porettefondue ⁷ ***
 Kuerf vun frësch Uebst

Saisonal Cruditéiten ⁹
 Joghurt Vinaigrette ⁷⁻¹⁰⁻¹²
 Cocktail Vinaigrette ³⁻¹⁰⁻¹² ***
 Kalbasszopp ⁷ ***
 Rëndsragout ¹⁰¹
 Gedämpfte Gromperen ***
 Choufleursgratin ¹⁰¹⁻⁷ ***
 Kuerf vun frësch Uebst

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Lundi 07/10

Mardi 08/10

Mercredi 09/10

Jeudi 10/10

Vendredi 11/10

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Haricots rouges ¹⁰⁰

Riz

Mais

Compote de fruits

Porc

Purée de patates douces ⁷

Brocolis

Compote de fruits

Poulet

Quinoa

Mix de légumes

Compote de fruits

Poisson ⁴

Petites pâtes ¹⁰⁵⁻³

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Boeuf

Semoule ¹⁰¹

Chou fleur

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹²

Soupe de poireaux

Chili sin carne ⁶
Riz

Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹²

Ragoût de porc au curry ⁷⁻¹⁰
Pommes de terre au four

Brocolis

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹²

Velouté de légumes ⁷⁻⁹

Sauté de volaille à la crème ¹⁰¹⁻⁷
Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹²

Gratin de pâtes au poisson ¹⁰⁵⁻³⁻⁴⁻⁷
Fondue de poireaux ⁷

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ⁷⁻¹⁰⁻¹²
Vinaigrette cocktail ³⁻¹⁰⁻¹²

Potage de butternut ⁷

Ragoût de boeuf ¹⁰¹
Pommes de terre vapeur

Chou-fleur gratiné ¹⁰¹⁻⁷

Corbeille de fruits frais

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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

L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes.

