



Lundi 15/07	Mardi 16/07	Mercredi 17/07	Jeudi 18/07	Vendredi 19/07
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Viennoiseries 1-3-6-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Pain perdu 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Brioche au chocolat 1-3-7
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Salade d'endives aux pommes		Salade de lentilles 10	
<b>Menu du jour</b>				
Bifana de boeuf 10  Pommes de terre grenailles *** Tomate au four	Cordon bleu pané de porc 1-7  Boulgour 1 *** Haricots verts (naturels)	Burger de poulet 1  Purée de pommes de terre 7 *** Petits pois 7	Waterzoi de poisson 4-7-9  Riz blanc *** Fricassée de légumes	Ravioli ricotta-épinards 1-3-7 Sauce napolitaine *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte
<b>Dessert</b>				
Glace vanille et fraise 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt à la vanille 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Compote de fruits à la cannelle Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Escalope d'aubergine gratinée 7	Cordon bleu pané de céleri 1-3-7-9	Poêlée de pois chiches et champignons	Waterzoi de tofu 6-7-9	
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1-7 Corbeille de fruits de saison	Baguette à la pâte à tartiner spéculoos 1-6-7 Corbeille de fruits de saison	Crème au chocolat 7 Corbeille de fruits de saison	Pavé céréales au fromage frais 1-7-11 Corbeille de fruits de saison	Galette de riz à la confiture Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.





Lundi 22/07

Mardi 23/07

Mercredi 24/07

Jeudi 25/07

Vendredi 26/07

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Céréales 1

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Viennoiseries 1-3-6-7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Pain perdu 1-3-7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Brioche au chocolat 1-3-7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Biscotte 1

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Entrée

Betteraves rouges

Melon

Menu du jour

Falafels de pois-chiche 3   
Sauce tomate \*\*\*  
Semoule 1 \*\*\*  
Salade verte

Colin 4   
Sauce au citron 4-7 \*\*\*  
Dinkelnudeln tricolores 1-3 \*\*\*  
Carottes Vichy

Poulet rôti au four  
Purée de pommes de terre 7 \*\*\*  
Aubergines sautées

Saucisse de porc  
Sauce brune aux oignons \*\*\*  
Duo de boulgour et quinoa 1 \*\*\*  
Chou blanc

Omelette 3   
Pommes de terre au four \*\*\*  
Poelée de légumes frais 7

Dessert

Smoothie aux fruits  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tarte aux cerises 1-3-7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits de saison 7  
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Escalope de fromage panée 1-3-7

Galette de maïs 3

Wiener tofu 1-6

Collation

Dip's de légumes  
Sauce cocktail 3-10  
Corbeille de fruits de saison

Tartine au fromage 1-7  
Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait 1-6-7  
Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la pâte à tartiner noisettes 1-6-7-8  
Corbeille de fruits de saison

Cracotte au maïs et compote  
Corbeille de fruits de saison

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.





Lundi 29/07	Mardi 30/07	Mercredi 31/07	Jeudi 01/08	Vendredi 02/08
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Céréales 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Brioche au chocolat 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Pain perdu 1-3-7
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Salade de haricots et maïs		Macédoine de légumes 3-10	
<b>Menu du jour</b>				
Boeuf à la zurichoise 7 Frites *** Fenouil braisé	Jambon braisé et son jus Dinkelnudeln au pesto 1-3-7 *** Chou-fleur 7	Pizza margherita 1-7 Salade verte	Poulet au curry 7 Riz blanc *** Haricots beurre	Saumon grillé 4 Pommes de terre sautées *** Ratatouille
<b>Dessert</b>				
Plateau de fruits frais Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Mousse de fruits 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt Stracciatella 6-7 Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Tofu à la zurichoise 6-7	Gratin de Dinkelnudeln 1-3-7		Mijoté de lentilles	Risotto aux champignons et parmesan 7
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1-7 Corbeille de fruits de saison	Baguette à la confiture 1 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Pavé céréales au houmous et jus de pommes 1-11 Corbeille de fruits de saison	Wrap au fromage, concombre et tomate 1-7 Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.





Lundi 05/08

Mardi 06/08

Mercredi 07/08

Jeudi 08/08

Vendredi 09/08

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Biscotte 1

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Viennoiseries 1-3-6-7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Brioche au chocolat 1-3-7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Céréales 1

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Pain perdu 1-3-7

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Entrée

Salade de pois chiches

Focaccia tomate-parmesan 1-7

Menu du jour

Ragoût de jeune bovin  
  
Pommes de terre sautées \*\*\*  
Chou-fleur 7

Galette de sarrasin aux champignons et fromage 1-7   
  
Carottes râpées \*\*\*

Spaghetti 1  
  
Sauce bolognaise pur boeuf 9 \*\*\*  
Emmental et parmesan 7 \*\*\*  
Salade verte

Filet de hoki 4   
  
Blé 1 \*\*\*  
Poireaux à la crème 7

Oeufs durs à la florentine 3-7   
  
Riz complet \*\*\*  
Poelée de légumes frais 7

Dessert

Salade de fruits frais  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Tiramisu 1-3-7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt nature au coulis de fruits 7  
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Ragoût de pois cassés 10

Sauce bolognaise au hâché de soja 6

Escalope de seitan grillé 1-6

Collation

Cracotte au maïs et compote  
Corbeille de fruits de saison

Tartine au fromage frais et dés de légumes 1-7-11  
Corbeille de fruits de saison

Muesli et lait 1-6-7  
Corbeille de fruits de saison

Petit pain au miel 1-7  
Corbeille de fruits de saison

Cookies au chocolat 1-3-7  
Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.





Lundi 12/08

Mardi 13/08

Mercredi 14/08

Jeudi 15/08

Vendredi 16/08

Menu Kid's

Férié: Assomption

Petit déjeuner

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Céréales 1

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Biscotte 1

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Fromage et charcuterie 7

Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11  
Viennoiseries 1-3-6-7

Déjeuner

Salad'Bar

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7

Entrée

Oeuf Mimosa 3-10

Menu du jour

Colin 4   
Sauce curry 7  
\*\*\*  
Dinkelnudeln tricolores 1-3  
\*\*\*  
Haricots verts (natures)

Emincé de boeuf sauce brune  
  
Bouलगूर 1  
\*\*\*  
Tomate au four

Nugget's de poulet 1-3   
  
Purée de pommes de terre  
\*\*\*  
Carottes

Tofu marengo 6   
  
Riz blanc  
\*\*\*  
Poelée de légumes frais 7

Dessert

Fromage blanc sucré 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Glace vanille et chocolat 7  
Corbeille de fruits de saison

Smoothie aux fruits  
Corbeille de fruits de saison

Alternative végétarienne du menu du jour

Mijoté de haricots blancs au curry 7-10

Galette bouलगूर au fromage frais 1-3-7

Boulettes de légumes 3

Collation et corbeille de fruits

Brioche au chocolat 1-3-7  
Corbeille de fruits de saison

Petit pain à la pâte à tartiner noisettes  
1-6-7-8  
Corbeille de fruits de saison

Dip's italiens et tapenade d'olive 1  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

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.





Lundi 19/08	Mardi 20/08	Mercredi 21/08	Jeudi 22/08	Vendredi 23/08
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Viennoiseries 1-3-6-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Céréales 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Pain perdu 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Salade de chou rouge aux pommes		Salade de concombres	
<b>Menu du jour</b>				
Poulet au paprika Pommes de terre Wedges *** Fricassée de légumes	Cabillaud à l'aneth 4-7 Dinkelnudeln 1-3 *** Epinard à la crème 7	Omelette aux champignons 3 Pommes de terre sautées *** Tomate à la provencale 1	Sauté de porc Semoule 1 *** Ratatouille	Lasagne végétarienne 1-7  Salade verte
<b>Dessert</b>				
Glace au yaourt à la mangue 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Brochette de fruits Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt à boire aux fruits rouges 7 Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Tofu au paprika 6	Poêlée de pois chiches et champignons		Gratin de courgettes et aubergines 7	
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1-7 Corbeille de fruits de saison	Baguette à la tapenade et jus de pommes 1 Corbeille de fruits de saison	Wrap au fromage, concombre et tomate 1-7 Corbeille de fruits de saison	Baguette à la confiture 1 Corbeille de fruits de saison	Quatre quarts 1-3-7 Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.





Lundi 26/08	Mardi 27/08	Mercredi 28/08	Jeudi 29/08	Vendredi 30/08
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Céréales 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Brioche au chocolat 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Viennoiseries 1-3-6-7
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Toast au fromage 1-7-11		Salade d'endives aux pommes	
<b>Menu du jour</b>				
Porc au sésame et soja 6-11 Nouilles chinoises 1 *** Wok de légumes	Galette de haricots rouges et maïs 1-3 Riz *** Courgettes sautées	Saumon à la provençale 4 Pommes de terre vapeur *** Chou romanesco 7	Ragoût de boeuf Quinoa *** Carottes	Escalope de poulet panée 1-3 Pommes de terre sautées *** Brocolis
<b>Dessert</b>				
Plateau de fruits frais Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Crumble aux poires 1-7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc au miel 7 Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Tofu au sésame 1-6-11		Oeufs durs à la provençale 3	Ragoût de champignons 7	Escalope de fromage panée 1-3-7
<b>Collation</b>				
Carrot Cake 1-3-7 Corbeille de fruits de saison	Baguette à la pâte à tartiner spéculoos 1-6-7 Corbeille de fruits de saison	Muesli et lait 1-6-7 Corbeille de fruits de saison	Tartine au fromage 1-7 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison

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.



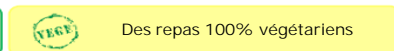
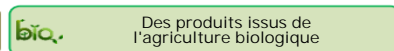
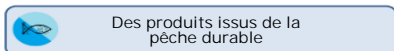
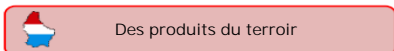


Lundi 02/09	Mardi 03/09	Mercredi 04/09 Menu français	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Viennoiseries 1-3-6-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Pain perdu 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Céréales 1
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Salade de chou blanc au sésame 11		Salade de lentilles 10	
<b>Menu du jour</b>				
Tortellinis ricotta-épinards 1-3-7 Sauce Aurore 7 *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte	Boeuf aux oignons  Blé 1 *** Haricots beurre	Quiche lorraine 1-3-7  Salade verte	Dos de cabillaud grillé 4 Sauce aux herbes 7 *** Riz blanc *** Poelée de légumes frais 7	Hachis parmentier aux légumes 7-9  Duo de champignons sautés ail et persil
<b>Dessert</b>				
Plateau de fruits frais Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Ile flottante 3-7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Yaourt aux fruits 7 Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Tofu aux oignons 6	Quiche au fromage 1-3-7	Escalope de seitan grillé 1-6	
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1-7 Corbeille de fruits de saison	Pavé céréales au fromage frais 1-7-11 Corbeille de fruits de saison	Dip's de légumes Sauce fromage blanc ciboulette 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain au miel 1-7 Corbeille de fruits de saison	Energy balls 8-12 Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.







Lundi 09/09	Mardi 10/09	Mercredi 11/09 Menu Kid's	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09
<b>Petit déjeuner</b>				
Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Viennoiseries 1-3-6-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Biscotte 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Brioche au chocolat 1-3-7	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Céréales 1	Petit déjeuner varié 1-6-7-8-11 Fromage et charcuterie 7
<b>Déjeuner</b>				
<b>Salad'Bar</b>				
Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Crudités de saison Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7	Salade anti-gaspi Vinaigrette balsamique Vinaigrette au fromage blanc 7
<b>Entrée</b>				
	Cake tomate - olive 1-3		Salade caesar 1-3-7-11	
<b>Menu du jour</b>				
Fricassée de porc aux poivrons  Pommes de terre au four *** Poelée de légumes frais 7	Kniddelen 1-3 Sauce crème 7 *** Compote de pommes	Hamburger 1-3-7 Ketchup - mayonnaise 3-10 *** Frites *** Salade, tomate, oignon	Colin 4 Moutarde 10 *** Boulgour 1 *** Ratatouille	Spaghetti 1 Sauce napolitaine *** Emmental et parmesan 7 *** Salade verte
<b>Dessert</b>				
Yaourt aux fruits 7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Tiramisu 1-3-7 Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Salade de fruits frais Corbeille de fruits de saison
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Fricassée de pois chiches aux poivrons		Hamburger de soja 1-3-6-7	Galette de boulgour aux haricots rouges 1-3	
<b>Collation</b>				
Muesli et lait 1-6-7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain à la pâte à tartiner noisettes 1-6-7-8 Corbeille de fruits de saison	Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison	Baguette au fromage et jus de pommes 1-7-9 Corbeille de fruits de saison	Gâteau au chocolat 1-3-7 Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.

