

Lundi 12/08	Mardi 13/08	Mercredi 14/08	Jeudi 15/08	Vendredi 16/08	
Salade verte Salade de maïs Graines de courge Grissini ¹ *** Emincé de jeune bovin à la zurichoise ⁷ Riz Courgettes sautées *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de carottes râpées Filet de poulet pané sauce cocktail ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ Blé ¹ *** Chou romanesco vapeur *** Yaourt à boire aux fruits maison ⁷	Salade verte Salade de radis Croutons ¹ Oeufs ³ *** Filet de colin sauce crème ⁴⁻⁷ Pommes de terre vapeur Petits pois *** Cake marbré ¹⁻³⁻⁷	<div style="text-align: center;"> <p><i>férié</i></p> <p>15</p> <p>AOÛT</p> </div>	Salade verte Salade de tomates Graines de tournesol Mozzarella ⁷ *** Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella ¹⁻⁷  Salade de concombre *** Compote de fruits de saison	
Végétarien					
Emincé de veau à la Zurichoise ⁷ Riz Courgettes sautées	Sticks de mozzarella sauce cocktail ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ Blé ¹ Chou romanesco vapeur	Fricadelle légumes ¹⁻³ Pommes de terre vapeur Petits pois			
Collations					
Pain tranché ¹ Beurre ⁷ Fromage ⁷	Dip's de légumes et houmous ⁷	Biscottes complètes ¹ Tapenade ¹²		Galette de riz au chocolat ⁷ Jus de pommes	

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
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

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
Salade verte Salade de carottes râpées Olive Pickles *** Grillwurst ¹⁰ Ketchup Purée de pommes de terre ⁷ Brocolis vapeur *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de tomates Gratin de poisson ⁴⁻⁷ Riz Carottes *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de betterave rouge Graines de courge Olive *** Dinkelnudeln ¹⁻³ Sauce carbonara ⁷ Emmental râpé ⁷ Smoothie aux fruits	Salade verte Céleri rémoulade ³⁻⁹⁻¹⁰ Omelette nature ³⁻⁷ Pommes de terre sautées ¹² Salade tomate-mozzarella ⁷ *** Tarte aux fruits ¹⁻³⁻⁷	Salade verte Dip's de légumes, sauce fromage blanc ⁷ Fruits secs Cornichon ¹⁰ *** Sauté de boeuf à la provençale Spätzle ¹⁻³ Chou-fleur vapeur *** Fruit frais de saison
Végétarien				
Saucisse de tofu ¹⁻⁶ Ketchup Purée de pommes de terre ⁷ Brocolis vapeur	Croquettes de chou-fleur ¹⁻³⁻⁷ Riz Carottes	Pâtes sauce crème de légumes ¹⁻⁷ Emmental râpé ⁷		Sauté de pois chiche à la provençale Spätzle ¹⁻³ Chou-fleur vapeur
Collations				
Lait ⁷ Choco Balls BIO	Focaccia ¹	Pain tranché ¹ Confiture	Dip's de légumes et houmous ⁷	Wrap de crudités et fromage frais ¹⁻⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
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

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
Salade verte Salade de tomates Graines de courge Olive *** Poulet à l'estragon ⁷ Dinkelnudeln ¹⁻³ Petits pois *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de pois chiches Fisch and chips, quartier de citron ¹⁻⁴⁻⁷ Pommes de terre Wedges ¹ Epinards à la crème ⁷ *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de concombre Croûtons ¹ Mozzarella ⁷ *** Lasagne bolognaise pur boeuf ¹⁻³⁻⁷ Duo de melon et pastèque	Salade verte Salade de maïs Mijoté de lentilles au lait de coco  Riz Carottes *** Plateau de fromage, fruits secs et pain ¹⁻⁷	Salade verte Dip's de carottes et houmous ⁷ Graines de tournesol Pickles *** Boulette de légumes ³  Semoule ¹ Concassée de tomate *** Mousse Framboise ⁷
Végétarien				
Potée de pois cassé à l'estragon ⁷ Dinkelnudeln ¹⁻³ Petits pois	Tofu pané et citron ¹⁻³⁻⁶ Pommes de terre Wedges ¹ Epinards à la crème ⁷	Lasagne bolognaise soja ¹⁻³⁻⁶⁻⁷		
Collation				
Yaourt à la purée de fruits ⁷	Pain tranché ¹ Beurre ⁷ Fromage ⁷	Dip's de légumes Popcorn salé	Bruschetta aux Tomates ¹	Jus de pommes Galette de riz au chocolat ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
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

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	Jeudi 05/09	Vendredi 06/09
Salade verte Salade de carottes râpées Mozzarella ⁷ Fruits secs *** Kniddelen sauce crème courgettes parmesa ¹⁻³⁻⁷  Emmental râpé ⁷ Fruit frais de saison	Salade verte Betterave rouge Émincé de poulet jus corsé curry Duo Boulgour/quinoa ¹ Duo de carottes râpées *** Mousse au chocolat ⁷	Salade verte Dip's de légumes, sauce fromage blanc ⁷ Croûtons ¹ Cornichon ¹⁰ *** Hoki sauce à l'oseille ⁴⁻⁷ Gnocchi ¹ Courgettes sautées *** Fruit frais de saison	Salade verte Chou blanc râpé Quiche Lorraine ¹⁻³⁻⁷  Salade de tomates *** Compote de fruits de saison	Salade verte Salade de concombre Graines de courge Grissini ¹ *** Sauté de jeune bovin au romarin ⁷ Purée de pommes de terre ⁷ Haricots verts *** Fromage blanc au miel ⁷
Végétarien				
	Curry de légumes ⁷ Duo Boulgour/quinoa ¹ Duo de carottes râpées	Gratin de gnocchis oseille et chèvre ¹⁻⁷ Courgettes sautées	Quiche végétarienne (céleri, carottes) ¹⁻³⁻⁷⁻⁹ Salade de tomates	Halloumi grillé ⁷ Purée de pommes de terre ⁷ Haricots verts
Collation				
Cramique ¹⁻³⁻⁶⁻⁷ Beurre ⁷	Assortiment de fruits	Wrap de crudités et fromage frais ¹⁻⁷	Pain tranché ¹ Fromage ⁷	Dip's de légumes et houmous ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 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

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	Jeudi 12/09	Vendredi 13/09
Salade verte Betterave rouge Graines de tournesol Fruits secs *** Filet de hoki sauce hollandaise 3-4-7-9 Riz Petits pois carottes *** Plateau de fromage, fruits secs et pain 1-7	Salade verte Salade de concombre Cheeseburger pur boeuf, pain 1-3-7 Ketchup Pommes de terre wedges Iceberg. cornichons, tomate 10 *** Smoothie aux fruits	Salade verte Duo de carottes râpées Graines de courge Grissini 1 *** Tortellini farcie tomate sauce aurore 1-3-7  Emmental râpé 7 Fruit frais de saison	Salade verte Céleri râpé 9 Salade de maïs Sauté de pois chiche à la provençale  Pommes de terre vapeur Chou-fleur vapeur *** Bavarois fraise 1-3-7	Salade verte Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7 Cornichon 10 Feta 7 *** Cordon bleu de poulet pané, citron 1-3-7 Dinkelnudeln 1-3 Ratatouille *** Fruit frais de saison
Végétarien				
Galette de riz , coulis de légumes 3-7 Petits pois carottes	Cheeseburger steak soja, pain 1-3-6-7 Ketchup Pommes de terre wedges Iceberg. cornichons, tomate 10			Croquette de fromage 1-3-7 Dinkelnudeln 1-3 Ratatouille
Collation				
Craquotte suédoise 1 Miel	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	Sablés chocolat 1-3-7	Pain tranché 1 Beurre 7 Fromage 7	Yaourt nature 7 Muesli aux fruits 1

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 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

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.





Semaine 38 - Menu Natur Geneissen



Lundi 16/09	Mardi 17/09	Mercredi 18/09	Jeudi 19/09	Vendredi 20/09
Salade verte Salade coleslaw Graines de courge Olive *** Dinkelnudeln 1-3 Sauce bolognaise pur boeuf Emmental râpé 7 *** Fruit frais de saison	Salade verte Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7 Waterzooi de poisson 4-7-9 Riz Fromage blanc au caramel 7	Salade verte Salade de tomates Mozzarella 7 Pignon de pin *** Grillwurst sauce moutarde 7-10 Purée de pommes de terre 7 Carottes *** Quatre-quart aux pommes BIO 1-3-7	Salade verte Salade de courgettes râpées Emincé de boeuf aux oignons Dinkelnudeln 1-3 Gratin de brocolis 1-7 *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade de concombre Croûtons 1 Fruits secs *** Omelette au fromage 3-7 Pommes de terre sautées 12 Haricots verts *** Compote de fruits de saison
Végétarien				
Dinkelnudeln 1-3 Sauce bolognaise soja 1-6 Emmental râpé 7	Waterzooi végétarien 7-9 Riz	Wiener tofu sauce moutarde 1-6-7-10 Purée de pommes de terre 7 Carottes	Gratin de pâtes au brocolis 1-7	
Collation				
Pain tranché 1 Beurre 7 Fromage 7	Grissini 1 Tapenade 12	Wrap de crudités et fromage frais 1-7	Petit pain 1 Pâte à tartiner au chocolat 1-7	

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 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

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 23/09	Mardi 24/09	Mercredi 25/09	Jeudi 26/09	Vendredi 27/09
Salade verte Salade de maïs Fruits secs Feta ⁷ *** Boulette de boeuf et son jus Boulgour ¹ Carottes *** Fruit frais de saison	Salade verte Dip's de légumes, sauce fromage blanc ⁷ Galette de lentilles ¹⁻⁶  Concassée de tomate Riz Fruit frais de saison	Salade verte Céleri râpé ⁹ Cornichon ¹⁰ Croûtons ¹ *** Pâtes ¹ Sauce tomate au thon ⁴ Emmental râpé ⁷ Milkshake choco-banane ⁷	Salade verte Salade de betterave rouge Escalope de jeune bovin milanaise, citron ¹ Purée de pommes de terre ⁷ Courgettes sautées *** Duo de melon et pastèque	Salade verte Salade de tomates Graines de courge Oeufs ³ *** Halloumi grillé ⁷  Pâtes ¹ Salade de concombre *** Chausson aux pommes ¹⁻³
Végétarien				
Boulettes végétariennes et son jus ³ Boulgour ¹ Carottes au beurre ⁷		Pâtes ¹ Sauce bolognaise soja ¹⁻⁶ Emmental râpé ⁷	Nuggets végétariens ¹⁻⁹ Purée de pommes de terre ⁷ Courgettes sautées	
Collation				
Lait ⁷ Choco Balls BIO	Gâteau yaourt ¹⁻³⁻⁷	Wrap de crudités et fromage frais ¹⁻⁷	Baguette ¹ Confiture	

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
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

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 30/09	Mardi 01/10	Mercredi 02/10	Jeudi 03/10	Vendredi 04/10
Salade verte Salade de maïs Olive Graines de tournesol *** Filet de colin sauce aurore 4-7 Gratin de pommes de terre 7 Haricots verts *** Fruit frais de saison	Salade verte Salade coleslaw Wainzoossiss (porc)  Ketchup/Moutarde 10 Dinkelnudeln 1-3 Epinards à la crème 7 *** Cookies au chocolat 1-3-6-7	Salade verte Salade de tomates Mozzarella 7 Cornichon 10 *** Bouchée à la Reine 7 Riz Duo de carottes *** Plateau de fromage, fruits secs et pain 1-7	Salade verte Salade de lentilles Chou blanc râpé Gnocchi sauce napolitaine 1-9  Emmental râpé 7 Salade de fruits	Salade verte Salade de concombre Graines de courge Grissini 1 *** Gyros de poulet sauce tzatziki 7 Semoule 1 Ratatouille *** Fruit frais de saison
Végétarien				
Falafels 1 Gratin de pommes de terre 7 Haricots verts	Panés d'épinard et emmental 1-7-9 Pâtes 1 Epinards à la crème 7	Bouchée à la reine au soja 1-6-7 Riz Duo de carottes		Gyros d'halloumi 7 sauce tzatziki 7 Semoule 1 Ratatouille
Collation				
Baguette 1 Confiture	Assortiment de fruits	Wrap de crudités et fromage frais 1-7	Popcorn salé Dip's de légumes	Banana bread 1-3-7

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
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

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.

