

Lundi 24/06

Mardi 25/06

Mercredi 26/06

Jeudi 27/06

Vendredi 28/06

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Ragoût de boeuf <sup>101</sup> ***</p> <p>Purée de patates douces <sup>7</sup> ***</p> <p>Fricassée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Omelette à la ciboulette <sup>3</sup>  ***</p> <p>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Chou rouge ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Poulet braisé ***</p> <p>Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Saumon grillé et quartier de citron <sup>4</sup>  ***</p> <p>Pommes de terre vapeur ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Chili sin carne  ***</p> <p>Nachos sauce fromage blanc <sup>7</sup> ***</p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	---	--	--

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

<p>Ragoût de tofu <sup>6 - 9</sup> ***</p>		<p>Sauté de soja au thym <sup>6</sup> ***</p>		
--	--	---	--	--

## COLLATION

<p>Yaourt Stracciatella <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Muffin aux fruits <sup>101 - 3 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Petit pain à la pâte à tartiner noisette <sup>101 - 102 - 6 - 7 - 802</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céréales et lait Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartine et tapenade de tomate <sup>101 - 102 - 103 - 104 - 11</sup> Corbeille de fruits de saison</p>
--	---	--	---	--

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 01/07	Mardi 02/07	Mercredi 03/07	Jeudi 04/07	Vendredi 05/07
-------------	-------------	----------------	-------------	----------------

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Poulet grillé ***</p> <p>Bananes plantins ***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Filet de cabillaud et crumble aux herbes <sup>101-4-7-9</sup> </p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Ragoût de jeune bovin aux oignons ***</p> <p>Semoule <sup>101</sup> ***</p> <p>Carottes braisées ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Tortellini ricotta et épinards <sup>101-3-7</sup> </p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fromage râpé <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3-7-10</sup> ***</p> <p>Cordon bleu de porc <sup>101-7</sup> ***</p> <p>Jus de viande <sup>9</sup> ***</p> <p>Pommes de terre ***</p> <p>Fondue de poireaux ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	---	--	---	---

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

<p>Gnocchi sauce africaine <sup>101</sup> ***</p>		<p>Ragoût de lentilles ***</p>		<p>Escalope de soja panée <sup>101-3-6</sup> ***</p>
---	--	------------------------------------	--	--

## COLLATION

<p>Cookies <sup>101-3-7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Céréales et lait Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Wrap et tapenade de légumes <sup>101</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Fromage blanc au coulis de fruit <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines de fromage <sup>101-7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>
---	---	---	--	---

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 08/07

Mardi 09/07

Mercredi 10/07

Jeudi 11/07

Vendredi 12/07

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Quiche aux légumes <sup>101 - 3 - 7</sup> </p> <p>***</p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Filet de colin pané <sup>101 - 4</sup> </p> <p>***</p> <p>Sauce tartare <sup>3 - 10</sup></p> <p>Purée de pommes de terre <sup>7</sup> ***</p> <p>Chou romanesco ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Gnocchi <sup>101</sup> </p> <p>***</p> <p>Sauce bolognaise au hâché de soja <sup>6</sup></p> <p>Jardinière de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Grillwurst <sup>10</sup> ***</p> <p>Ketchup, Mayonnaise <sup>3 - 10 - 12</sup></p> <p>Pommes de terre ***</p> <p>Aubergines rôties au four, sauce fromage <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> ***</p> <p>Jeune bovin à l'estragon <sup>7</sup> ***</p> <p>Fusilli <sup>101</sup> ***</p> <p>Haricots verts ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
--	---	--	---	--

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

			<p>Galette de légumes <sup>3</sup> ***</p>	<p>Tofu sauce estragon <sup>6 - 7</sup> ***</p>
--	--	--	--	---

## COLLATION

<p>Céréales et lait Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Baguette au fromage et jus de pomme <sup>101 - 103 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Petit pain à la confiture <sup>101 - 102</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Cake au citron <sup>101 - 3 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Yaourt Stracciatella <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison</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.

Lundi 15/07	Mardi 16/07	Mercredi 17/07	Jeudi 18/07	Vendredi 19/07 Fermeture
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
	Céréales et lait	Tartine et tapenade de tomate 101 - 102 - 103 - 104 - 11	Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	
<b>MENU DU JOUR</b>				
Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Hamburger (Boeuf) 101 - 102 - 103 - 3 - 702 - 10 *** Ketchup, Mayonnaise 3 - 10 - 12 Pommes de terre Wedges *** Salade verte, tomates *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Ragoût de jeune bovin, crème champignons <sup>7</sup> *** Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Gnocchi 4 fromages 101 - 7 *** Petits pois aux échalotes <sup>7</sup> *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Fusilli au thon et à la sauce tomate 101 - 4 - 9 *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits de saison	
<b>ALTERNATIVE VEGETARIENNE</b>				
Croquettes de fromage 101 - 3 - 7 ***	Ragoût de soja 6 - 9 ***			
<b>COLLATION</b>				
Fromage blanc au coulis de fruit <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison	Pancake au miel 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison	Petit pain à la confiture 101 - 102 - 103 - 11 Corbeille de fruits de saison	Dip's de légumes <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison	
<b>Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"</b>				

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 Jour de fête
<b>PETIT DEJEUNER</b>				
Petit pain à la pâte à tartiner noisette <small>101 - 102 - 6 - 7 - 802</small>	Muesli et lait <small>101 - 103 - 104 - 6 - 7</small>	Petit pain à la confiture <small>101 - 102 - 103 - 11</small>	Tartines de fromage <small>101 - 7</small>	Céréales et lait
<b>MENU DU JOUR</b>				
Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Omelette au fromage <sup>3 - 7</sup> *** Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> *** Carottes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Blanquette de poisson <sup>101 - 4 - 7</sup> *** Riz Pilaf <sup>7</sup> *** Poêlée de légumes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Spaghetti napolitaine <sup>101</sup> *** Fromage râpé <sup>7</sup> *** Courgettes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison <sup>9</sup> *** Vinaigrette à la moutarde <sup>10 - 12</sup> *** Sauté de volaille à la crème <sup>101 - 7</sup> *** Boulgour <sup>101</sup> *** Brocolis *** Corbeille de fruits de saison	
<b>ALTERNATIVE VEGETARIENNE</b>				
			Tofu au curry <sup>6 - 10</sup> ***	
<b>COLLATION</b>				
Baguette au fromage et jus de pomme <small>101 - 103 - 7</small> Corbeille de fruits de saison	Petit pain à la confiture <sup>101 - 102</sup> Corbeille de fruits de saison	Céréales et lait Corbeille de fruits de saison	cake à la banane <sup>101 - 3 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison	Wrap et tapenade de légumes <sup>101</sup> Corbeille de fruits de saison
<b>Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"</b>				

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 Fermeture	Vendredi 02/08 Fermeture
-------------	-------------	----------------	--------------------------	-----------------------------

## PETIT DEJEUNER

Petit pain à la pâte à tartiner noisette <small>101 - 102 - 6 - 7</small>	Baguette au fromage et jus de pomme <small>101 - 103 - 7</small>	Petit pain à la confiture <small>101 - 102 - 103 - 11</small>		
--	---	---	--	--

## MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup> ***</p> <p>Sauté de porc ***</p> <p>Purée de patates douces <sup>7</sup> ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup> ***</p> <p>Poulet basquaise ***</p> <p>Duo de boulgour et quinoa <sup>101</sup> ***</p> <p>Poêlée de légumes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison <sup>9</sup> ***</p> <p>Vinaigrette blanche <sup>3 - 7 - 10</sup> ***</p> <p>Saumon grillé et quartier de citron <sup>4</sup> </p> <p>Dinkelnudeln <sup>105 - 3</sup> ***</p> <p>Epinards à la crème <sup>7</sup> ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>		
--	---	--	--	--

## ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Sauté de soja au thym <sup>6</sup> ***	Steak de lentilles <sup>104</sup> ***			
---	--	--	--	--

## COLLATION

Yaourt Straciatella <sup>7</sup> Corbeille de fruits de saison	Brownie <sup>101 - 3 - 7</sup> Corbeille de fruits de saison	Dip's de légumes <sup>7</sup> 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 05/08 Fermeture	Mardi 06/08 Fermeture	Mercredi 07/08 Fermeture	Jeudi 08/08 Fermeture	Vendredi 09/08 Fermeture
PETIT DEJEUNER				
MENU DU JOUR				
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
COLLATION				
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 12/08 Fermeture	Mardi 13/08 Fermeture	Mercredi 14/08 Fermeture	Jeudi 15/08 Fermeture	Vendredi 16/08 Fermeture
PETIT DEJEUNER				
MENU DU JOUR				
ALTERNATIVE VEGETARIENNE				
COLLATION				
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.