



Déjeuner Semaine N° 29 du 13/07 au 17/07





C'est local


Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois





Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg


CRECHE BEBE	Lundi 13-juil	Mardi 14-juil	Mercredi 15-juil	Jeudi 16-juil	Vendredi 17-juil
PROTEINE	Veau au bouillon	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4 	Veau au bouillon	Poulet au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de butternut	Purée d'épinards	Purée de panais	Purée d'haricots verts	Purée de carottes
COLLATIONS	Purée pommes framboises 	Purée pommes poires	Purée de pommes	Purée pommes abricot	Purée pommes cassis

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg 

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable 

Issus du commerce équitable 

Issus de l'agriculture biologique 

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 29 du 13/07 au 17/07

CRECHE GRANDS	Lundi 13-juil	Mardi 14-juil	Mercredi 15-juil	Jeudi 16-juil	Vendredi 17-juil
PDJ	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Biscottes Emmenthal 1blé / 6 / 7 - 7	Panecake 1blé / 3 / 7	Pain blanc Pâte à tartiner Fairtrade 1blé - 6 / 7 / 8 noisettes	Tartine craquante Fromage frais 7
ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Potage aux légumes
VEGETARIEN	Birria d'haricots rouges, quinoa	 Gnocchi 1blé	Risotto au tofu et courgettes 6	Tomate farcie au boulgour et Mozzarella 1blé - 7	Penne Sauce bolognaise de lentilles 1blé
PLAT DU JOUR	Escalope de poulet Sauce champignons 1blé / 7	Sauce au pesto	Merlu Sauce bretonne 4 - 7 	Gratin d'œufs durs 1blé / 3 / 7 	Penne 1blé
FECULENTS	Quinoa 	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Riz 	Pommes de terre vapeur 	Sauce bolognaise
LEGUMES	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12		Duo de courgettes 	Tomate au four 	Fromage râpé 7 Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
COLLATIONS	Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Moelleux au citron 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits

 C'est local

Nos viandes de
bœuf proviennent
d'éleveurs
luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos
pommes de terre
sont produites au
Luxembourg

 C'est maison

Nos collations
et desserts sont
préparés
"Maison"

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Déjeuner Semaine N° 30 du 20/07 au 24/07





C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE	Lundi 20-juil	Mardi 21-juil	Mercredi 22-juil	Jeudi 23-juil	Vendredi 24-juil
PROTEINE	Bœuf au bouillon	Veau au bouillon	Poulet au bouillon	Colin au bouillon 4 	Veau au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de petits pois	Purée d'haricots verts	Purée de potiron	Purée de brocolis	Purée de carottes
COLLATIONS	Purée pommes nectarine 	Purée pommes banane	Purée pommes fraises	Purée pommes	Purée pommes poires

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Déjeuner Semaine N° 30 du 20/07 au 24/07



CRECHE GRANDS

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

Fruit maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 20-juil	Mardi 21-juil	Mercredi 22-juil	Jeudi 23-juil	Vendredi 24-juil
PDJ	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Fromage blanc vanille Grissini 7 - 1blé	Pain aux céréales Fromage 1blé / seigle / orge - 7	Tartine craquante Confiture
ENTREE	Dip's de légumes Houmous	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage aux courgettes froides	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Pâtes Sauce sicilienne 1blé	Dahl de lentilles corail, polenta, haricots verts	Fricassée d'haricots blancs estragon, riz	Tajine de légumes aux pois chiches	Wrap végétarien 1blé - 7
PLAT DU JOUR	Ravioli Epinards et Ricotta	Cordon bleu de dinde 1blé / 3 / 7	Quiche lorraine 1blé / 3 / 7	Blanquette de poissons 1blé / 4 / 7	Wrap au poulet 1blé - 7
FECULENTS	Sauce Sicilienne 1blé / 3 / 7	Polenta		Pommes de terre sautées	Garniture (salade, tomate, fromage, poivrons, sauce au fromage) 7
LEGUMES		Haricots verts	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis	
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Pastèque	Panier de fruits	Fromage blanc aux mûres 7

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 31 du 27/07 au 31/07

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 27-juil	Mardi 28-juil	Mercredi 29-juil	Jeudi 30-juil	Vendredi 31-juil
PROTEINE	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Veau au bouillon	Poulet au bouillon	Saumon au bouillon 4 
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de betteraves	Purée de navets	Purée de petits pois	Purée de chou-fleur	Purée de courgettes
COLLATIONS	Purée pommes mûres	Purée pommes	Purée pommes myrtilles	Purée pommes pêches	Purée pommes vanille

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 31 du 27/07 au 31/07

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

CRECHE GRANDS	Lundi 27-juil	Mardi 28-juil	Mercredi 29-juil	Jeudi 30-juil	Vendredi 31-juil
PDJ	Céréales Lait 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Yaourt aux fruits Grissini 7 - 1blé	Pain blanc Beurre 1blé - 7	Purée de fruits saison Galette de riz
ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Tomates Fêta et buffet de crudités 7 - 1orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Bouchée de blé, potatoes, légumes 1blé	Coquillettes aux petits légumes et tofu fumé 1blé - 6	Galette de légumes, riz		Quinoa gourmand, courgettes
PLAT DU JOUR	Bifana de poulet	Omelette Sauce champignons 3 - 1blé / 7	Sauté de veau marengo	 Pizza Napolitaine 1blé / 7	Saumon Sauce vierge 4
FECULENTS	Pommes de terre persillées	Coquillettes 1blé	Riz	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Quinoa
LEGUMES	Jardinière de légumes	Crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Duo de carottes		Courgettes à l'ail
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Fromage blanc aux fruits rouges 7	Tiramisu spéculoos et fraises 1blé / 3 / 6 / 7	Panier de fruits

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce équitable

Issus de l'agriculture biologique

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Déjeuner Semaine N° 32 du 03/08 au 07/08



C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 03-août	Mardi 04-août	Mercredi 05-août	Jeudi 06-août	Vendredi 07-août
PROTEINE	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4	Poulet au bouillon	Œuf nature 3	Veau au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée d'haricots verts	Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée de betteraves	Purée d'épinards
COLLATIONS	Purée pommes nectarine	Purée pommes framboises	Purée pommes	Purée pommes mirabelles	Purée pommes abricots

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 32 du 03/08 au 07/08

	Lundi 03-août	Mardi 04-août	Mercredi 05-août	Jeudi 06-août	Vendredi 07-août
CRECHE GRANDS					
PDJ	Biscottes Miel 1blé / 6 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1 avoine / 12	Panecake de patates douces 1blé / 3 / 7	Pain blanc Gouda 1blé - 7	Céréales Lait 7
ENTREE	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Salade grecque 7 Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Birria d'haricots rouges, riz, haricots verts	Tajine de légumes aux pois chiches	Gyros de légumes	Gratin de farfalle aux petits légumes et sauce tomates 1blé / 7	Saucisse végétarienne, purée, courgettes 1blé / 6 / 7
PLAT DU JOUR	Emincé de bœuf au paprika 1blé / 7	Colin Sauce basquaise 4	Gyros de volaille		Saucisse de volaille
FECULENTS	Riz	Semoule 1blé	Pain pita / patates 1blé		Purée maison 7
LEGUMES	Haricots verts	Ratatouille	Garniture 7	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Duo de courgettes
COLLATIONS	Panier de fruits	Moelleux aux mûres 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

Équitable

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

- Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg
- Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable
- Issus du commerce équitable
- Issus de l'agriculture biologique

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 33 du 10/08 au 14/08



C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 10-août	Mardi 11-août	Mercredi 12-août	Jeudi 13-août	Vendredi 14-août
PROTEINE	Merlu au bouillon 4 	Poulet au bouillon	Lentilles au bouillon	Bœuf au bouillon	Veau au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de potiron	Purée de navets	Purée de courgettes	Purée de panais	Purée de brocolis
COLLATIONS	Purée pommes 	Purée pommes prunes	Purée pommes figues	Purée pommes framboises	Purée pommes agrumes

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable









Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 33 du 10/08 au 14/08

CRECHE GRANDS	Lundi 10-août	Mardi 11-août	Mercredi 12-août	Jeudi 13-août	Vendredi 14-août
PDJ	Yaourt nature Granola maison 7 - 1avoine / 12	Pain aux céréales Fromage à tartiner 1blé / seigle - 7	Tartine craquante Confiture	Céréales Lait 7	Fromage blanc vanille 7
ENTREE	Potage de courgettes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Boulette végétarienne, blé, jardinière de légumes 1blé	Parmentier Saint Germain, carottes	Galette de légumes, riz, brocolis	nouilles chinoises aux légumes asiatiques et tofu mariné	
PLAT DU JOUR	Paupiette de bœuf et son jus 3 	Œuf brouillé Sauce tomate 3 	Sauté de volaille aux abricots 1blé / 7 / 12	Scampis à l'ail 2	Margarita 1blé / 7
FECULENTS	Blé 1blé	Pommes de terre rissolées 	Riz complet	Nouilles chinoises	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
LEGUMES	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Petits pois carottes 	Brocolis	Légumes asiatiques 6 	
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Salade de fruits exotiques	Panna cotta Coulis framboises 7

 C'est local

Nos viandes de
bœuf proviennent
d'éleveurs
luxembourgeois

 Et aussi

Toutes nos
pommes de terre
sont produites au
Luxembourg



Nos collations
et desserts sont
préparés
"Maison"

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Déjeuner Semaine N° 34 du 17/08 au 21/08



C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 17-août	Mardi 18-août	Mercredi 19-août	Jeudi 20-août	Vendredi 21-août
PROTEINE	Poulet au bouillon	Veau au bouillon	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4
FECULENT	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de butternut	Purée de carottes	Purée de petits pois	Purée d'haricots verts	Purée de courgettes
COLLATIONS	Purée pommes ananas	Purée pommes mirabelles	Purée pommes	Purée pommes mûres	Purée pommes fraises

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 34 du 17/08 au 21/08

CRECHE GRANDS

C'est local

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

C'est maison

Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

	Lundi 17-août	Mardi 18-août	Mercredi 19-août	Jeudi 20-août	Vendredi 21-août
PDJ	Céréales Lait 7	Biscottes Beurre 1blé / 6 / 7 - 7	Purée de fruits de saison Grissini 1blé	Fromage blanc Muesli 1avoine / 12 - 7	Baguette Pâte à tartiner Fairtrade 1blé - 6 / 7 / 8 noisettes
ENTREE	Dip's de légumes Houmous	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Gaspatcho de concombres à la menthe	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Galette de pois chiches, riz, panais	Saucisse végétarienne, purée de pommes de terre et carottes 1blé / 6 / 7	Pâtes aux épinards et tofu 1blé / 6	Buffet végétarien	Quinoa gourmand
PLAT DU JOUR	Pilon de poulet mariné au thym	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 10	Lasagne	Buffet froid	Poisson pané Sauce rémoulade 1blé / 3 / 4 - 7
FEULENTS	Riz	Purée de pommes de terre et carottes 7	Ricotta et épinards 1blé / 3 / 7	Viande bœuf et porc 	Quinoa
LEGUMES	Panais		Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Salade de pommes de terre 3 / 10 	Courgettes à l'ail
COLLATIONS	Fromage blanc aux fruits rouges 7	Panier de fruits	Panier de fruits	Banana bread 1avoine / 3	Panier de fruits

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques



Déjeuner Semaine N° 35 du 24/08 au 28/08




C'est local
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 28-juin	Mardi 29-juin	Mercredi 30-juin	Jeudi 01-juil	Vendredi 02-juil
PROTEINE	Veau au bouillon	Bœuf au bouillon	Poulet au bouillon	Colin au bouillon 4 	Bœuf au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée d'épinards	Purée de navets	Purée de courgettes	Purée de potiron	Purée de betteraves
COLLATIONS	Purée pommes	Purée pommes vanille	Purée pommes figues	Purée pommes poires	Purée pommes pêches

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner

Semaine N° 35

du 24/08 au 28/08

CRECHE GRANDS	Lundi 24-août	Mardi 25-août	Mercredi 26-août	Jeudi 27-août	Vendredi 28-août
PDJ	Tartine craquante Fromage à tartiner 7	Céréales Lait 7	Pain complet Confiture 1blé / seigle / orge	Panecake aux patates douces 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12
ENTREE	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Salade Caesar 1orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Gratin de pommes de terre aux courgettes	Boulgour, petits pois et tofu mariné 1 - 6	Galette de maïs, pommes grenailles, épinards	Fricassée d'haricots blancs, riz, carottes	Coquillettes 1blé
PLAT DU JOUR	Poulet rôti au thym	Cordon bleu de dinde 1 / 3 / 7	Cabillaud aux herbes 4	Sauté de veau Marengo 1blé / 7	Bolognaise de lentilles corail
FECULENTS	Gratin de pommes de terre 7	Boulgour 1blé	Pommes grenailles	Riz	Fromage râpé 7
LEGUMES	Tian de légumes	Petits pois	Epinards Bio 7	Duo de carottes	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Yaourt aux fruits 7	Panier de fruits	Tarte fine aux mirabelles 1blé / 7

C'est local

Nos viandes de
bœuf proviennent
d'éleveurs
luxembourgeois

Et aussi

Toutes nos
pommes de terre
sont produites au
Luxembourg

C'est maison

Nos collations
et desserts sont
préparés
"Maison"

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques




Déjeuner Semaine N° 36 du 31/08 au 04/09



C'est local
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE	Lundi 31-août	Mardi 01-sept	Mercredi 02-sept	Jeudi 03-sept	Vendredi 04-sept
PROTEINE	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4 	Veau au bouillon	Poulet au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce
LEGUMES	Purée d'haricots verts	Purée de carottes	Purée de panais	Purée de brocolis	Purée de navets
COLLATIONS	Purée pommes	Purée pommes framboises	Purée pommes abricot	Purée pommes ananas	Purée pommes bananes

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg

Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable

Issus du commerce équitable

Issus de l'agriculture biologique

Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 36 du 31/08 au 04/09

CRECHE GRANDS		Lundi 31-août	Mardi 01-sept	Mercredi 02-sept	Jeudi 03-sept	Vendredi 04-sept
<p> C'est local</p> <p>Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois</p> <p>Et aussi</p> <p>Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg</p> <p>Nos collations et desserts sont préparés "Maison"</p>	PDJ	Céréales Lait 7	Yaourt aux fruits 7	Purée de fruits de saison Granola maison 1avoine / 12	Brioche 1blé / 3 / 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7
	ENTREE	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Dahl de lentilles, farfalle, navets 1blé	Tajine de légumes aux pois chiches, semoule 1blé	Quiche aux légumes 1blé / 3 / 7	Quinoa gourmand aux brocolis	
	PLAT DU JOUR	Bœuf au paprika 1blé / 7	Saumon Sauce vierge 4	Quiche	Brochette de dinde Thym - citron	Hamburger végétarien (galette haricots rouges)
	FECULENTS	Farfalle 1blé	Semoule 1blé	lorraine 1blé / 3 / 7	Quinoa	Garniture (pain, ketchup, tomates, salade) 1blé / 7
	LEGUMES	Navets glacés	Ratatouille	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis	Potatoes / épis de maïs
COLLATIONS	Yaourt aux fruits rouges 7	Panier de fruits	Salade de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques




Déjeuner Semaine N° 37 du 07/09 au 11/09



C'est local
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

	Lundi 07-sept	Mardi 08-sept	Mercredi 09-sept	Jeudi 10-sept	Vendredi 11-sept
CRECHE BEBE					
PROTEINE	Merlu au bouillon 4 	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Veau au bouillon	Poulet au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de patate douce
LEGUMES	Purée de butternut	Purée de potiron	Purée de betteraves	Purée de panais	Purée d'épinards
COLLATIONS	Purée pommes agrumes	Purée pommes poires	Purée pommes basilic	Purée pommes mangue	Purée pommes

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 37 du 07/09 au 11/09

CRECHE GRANDS		Lundi 07-sept	Mardi 08-sept	Mercredi 09-sept	Jeudi 10-sept	Vendredi 11-sept
C'est local	PDJ	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine/ 12	Pain blanc Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / 6 / 7 / 8 noisettes	Pain aux céréales Streich 1blé / seigle / orge - 7	Crêpe 1blé / 3 / 7	Yaourt aux fruits 7 Grissini 1blé
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois	ENTREE	Potage Crécy	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Cake à la provençale Salade verte 1blé / 3 / 7 - 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
Et aussi	VEGETARIEN	Paëlla végétarienne	Flageolets, potiron, pommes de terre	Quinoa gourmand, haricots verts	Saucisse végétarienne 1blé / 6 / 7 / 9	Birria d'haricots rouges
Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg	PLAT DU JOUR	Paëlla	Escalope de poulet au curry	Omelette Sauce champignons 3 - 1 blé / 7	Saucisse de volaille	Tortis multicolore 1blé / 3
	FECULENTS	aux poissons 4	Tagliatelle 1blé / 3	Quinoa	Salade de pommes de terre 1 orge / 3 / 10 / 12	Petits pois
C'est naturel	LEGUMES		Pôlée de légumes	Haricots verts		
Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Muffins aux mirabelles 1blé / 3 / 7	Panier de fruits	Fromage blanc crème de marrons 7

CORBILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques




Déjeuner Semaine N° 38 du 14/09 au 18/09



C'est local
Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE	Lundi 14-sept	Mardi 15-sept	Mercredi 16-sept	Jeudi 17-sept	Vendredi 18-sept
PROTEINE	Veau au bouillon	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4 	Poulet au bouillon	Œuf nature 3
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de carottes	Purée de navets	Purée de brocolis	Purée de chou-fleur	Purée d'haricots verts
COLLATIONS	Purée pommes framboises	Purée pommes mirabelle	Purée pommes banane	Purée pommes raisins	Purée pommes

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergies alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques

Déjeuner Semaine N° 38 du 14/09 au 18/09

CRECHE GRANDS		Lundi 14-sept	Mardi 15-sept	Mercredi 16-sept	Jeudi 17-sept	Vendredi 18-sept
<p> C'est local</p> <p>Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois</p> <p> Et aussi</p> <p>Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg</p> <p> C'est maison</p> <p>Nos collations et desserts sont préparés "Maison"</p>	PDJ	Céréales Lait 7	Panecake 1blé / 3 / 7	Biscottes Gouda 1blé / 6 / 7 - 7	Fromage blanc Muesli 7 - 1avoine / 12	Baguette Pâte à tartiner Fairtrade 1blé / 3 / 7 - 6 / 7 8 noisettes
	ENTREE	Potage de légumes	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Galette de légumes, potatoes,	Penne Sauce Napolitaine 1blé Fromage râpé et salade verte 7 - 1orge / 3 / 10 / 12	Emincé de seitan, pommes de terre, brocolis 1blé	Risotto aux champignons et Parmesan 7	Parmentier de pois cassés, duo de carottes
	PLAT DU JOUR	Pilon de poulet	Penne 1blé Sauce bolognaise	Colin Sauce citron 4 - 1blé / 7		Emincé de veau 1blé / 7
	FECULENTS	Potatoes	Fromage râpé 7	Blé	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Purée de patates douces 7
	LEGUMES	Duo de carottes	Salade verte 1orge / 3 / 10 / 12	Brocolis		Butternut rôtis
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 3 / 7	Yaourt au miel 7	

CORBEILLE DE FRUITS en dessert et collation

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

Récoltés, élevés ou produits au Luxembourg



Tous nos poissons sont labélisés Pêche durable



Issus du commerce équitable



Issus de l'agriculture biologique



Légende codes allergènes

1	Céréales contenant du gluten	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poissons	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux
6	Soja	13	Lupin
7	Lait et lactose	14	Mollusques