

MAISON RELAIS		Lundi 02-nov	Mardi 03-nov	Mercredi 04-nov	Jeudi 05-nov	Vendredi 06-nov
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"	PDJ	Muesli Lait <i>1avoine / 12 - 7</i>	Biscottes Beurre/miel <i>1blé / 6 / 7 - 7</i>	Crêpe <i>1blé / 3 / 7</i>	Pain aux céréales Gouda <i>1blé / seigle / orge - 7</i>	Yaourt aux fruits <i>7</i>
	ENTREE	Potage de potiron	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de légumes	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de pois cassés
	VEGETARIEN	Chili de légumes aux pois chiches, riz	Bolognaise de lentilles	Parmentier Saint Germain, épinards	Bouchée de blé, tortis, chou-fleur <i>1blé</i>	Gnocchi Sauce tomate <i>1blé</i>
	PLAT DU JOUR	Bœuf braisé aux champignons		Colin sauce ciboulette <i>4 - 1 blé</i>	Colombo de porc <i>1blé / 7</i>	Omelette Sauce tomate <i>3</i>
	FECULENTS	Riz	Coquillettes <i>1blé</i>	Pommes de terre vapeur	Tortis <i>1blé</i>	Polenta
	LEGUMES	Brocolis	Poêlée de légumes	Epinards	Chou-fleur	Haricots beurre
	DESSERT	Yaourt aux fruits <i>7</i>	Panier de fruits	Purée pommes vanille	Marbré <i>1blé / 3 / 6 / 7</i>	Panier de fruits
	COLLATIONS	Tartine craquante Emmenthal <i>7</i>	Panecake <i>1blé / 3 / 7</i>	Dip's de légumes Houmous	Biscottes Streich mango <i>1blé / 6 / 7</i>	Brioche <i>1blé / 3 / 7</i>

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

CRECHE GRANDS		Lundi 02-nov	Mardi 03-nov	Mercredi 04-nov	Jeudi 05-nov	Vendredi 06-nov
 <i>C'est local</i> Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois  <i>Et aussi</i> Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg  <i>C'est maison</i> Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	PDJ	Muesli Lait <i>1avoine / 12 - 7</i>	Biscottes Beurre/miel <i>1blé / 6 / 7 - 7</i>	Crêpe <i>1blé / 3 / 7</i>	Pain aux céréales Gouda <i>1blé / seigle / orge - 7</i>	Yaourt aux fruits <i>7</i>
	ENTREE	Potage de potiron	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de légumes	Buffet de crudités <i>1orge / 3 / 10 / 12</i>	Potage de pois cassés
	VEGETARIEN	Chili de légumes aux pois chiches, riz	Bolognaise de lentilles	Parmentier Saint Germain, épinards	Bouchée de blé, tortis, chou-fleur <i>1blé</i>	Gnocchi Sauce tomate <i>1blé</i>
	PLAT DU JOUR	Bœuf braisé aux champignons		Colin sauce ciboulette <i>4 - 1 blé</i>	Colombo de porc <i>1blé / 7</i>	Omelette Sauce tomate <i>3</i>
	FECULENTS	Riz	Coquillettes <i>1blé</i>	Pommes de terre vapeur	Tortis <i>1blé</i>	Polenta
	LEGUMES	Brocolis	Poêlée de légumes	Epinards	Chou-fleur	Haricots beurre
	COLLATIONS	Yaourt aux fruits <i>7</i>	Panier de fruits	Purée pommes vanille	Marbré <i>1blé / 3 / 6 / 7</i>	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° 45

du 02/11 au 06/11

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 02-nov	Mardi 03-nov	Mercredi 04-nov	Jeudi 05-nov	Vendredi 06-nov
PROTEINE	Boeuf au bouillon	Poulet au bouillon	Poisson au bouillon 4	Poulet 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 brocolis	Purée de butternut	Purée d'épinards 	Purée de chou-fleur	Purée de potiron
COLLATIONS 	Purée pommes	Purée pommes carottes	Purée pommes vanille	Purée pommes fruits rouges	Purée pommes pruneaux

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° 46

du 09/11 au 13/11

 **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"

MAISON RELAIS

	Lundi 09-nov	Mardi 10-nov	Mercredi 11-nov	Jeudi 12-nov	Vendredi 13-nov
ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12
VEGETARIEN	Boulette végétarienne, riz	Quorn pané, blé, carottes et navets 1blé / 3 - 1blé		Pâtes grecques aux légumes et tofu 1blé / 6	Parmentier aux lentilles corail, jardinière de légumes
PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf 3 Sauce tomate basilic	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7	Gnocchi Sauce aux 3 fromage 1blé - 7	Rôti de porc Sauce champignons 1blé	Filet de saumon 4 - 1blé / 7 Sauce à l'oseille
FECULENTS	Riz	Blé 1blé		Pâtes grecque 1blé	Pommes de terre persillées 
LEGUMES		Carottes et navets			Jardinière de légumes
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Tiramisu 1blé / 3 / 7	Pommes au four	Panier de fruits
COLLATIONS	Céréales Lait 7	Purée de pommes ananas	Muffin aux légumes 1blé / 3 / 7	Fromage blanc au muesli 7 - 1avoine / 12	Pain complet Miel/beurre 1blé / seigle / avoine - 7

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° 46

du 09/11 au 13/11

CRECHE GRANDS		Lundi 09-nov	Mardi 10-nov	Mercredi 11-nov	Jeudi 12-nov	Vendredi 13-nov
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"	PDJ	Purée de pommes Grissini 1blé	Pain aux céréales 1blé / seigle / orge Confiture	Céréales et yaourt 1blé / 12 - 7	Pain blanc Emmenthal 1blé - 7	Panecake 1blé / 3 / 7
	ENTREE	Bouillon brunoise de légumes 9	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage Crécy	Potage d'haricots verts	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12
	VEGETARIEN	Boulette végétarienne, riz	Quorn pané, blé, carottes et navets 1blé / 3 - 1blé		Pâtes grecques aux légumes et tofu 1blé / 6	Parmentier aux lentilles corail, jardinière de légumes
	PLAT DU JOUR	Boulette de bœuf 3 Sauce tomate basilic	Cordon bleu de volaille 1blé / 3 / 7	Gnocchi Sauce aux 3 fromage 1blé - 7	Rôti de porc Sauce champignons 1blé	Filet de saumon 4 - 7 Sauce à l'oseille
	FECULENTS	Riz	Blé 1blé		Pâtes grecque 1blé	Pommes de terre persillées
	LEGUMES		Carottes et navets			Jardinière de légumes
	COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Tiramisu 1blé / 3 / 7	Pommes au four	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° 46

du 09/11 au 13/11

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 09-nov	Mardi 10-nov	Mercredi 11-nov	Jeudi 12-nov	Vendredi 13-nov
PROTEINE	Boeuf au bouillon	Poulet au bouillon	Veau au bouillon	Poulet au bouillon	Saumon colin au bouillon 4 
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de patate douce
LEGUMES	Purée de brocolis	Purée de betteraves	Purée de potiron	Purée de panais	Purée de navets
COLLATIONS	Purée de pommes	Purée pommes ananas	Purée pommes banane	Purée pommes cannelle	Purée pommes betteraves 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° 47

du 16/11 au 20/11

 **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"

MAISON RELAIS

	Lundi 16-nov	Mardi 17-nov	Mercredi 18-nov	Jeudi 19-nov	Vendredi 20-nov
ENTREE	Potage de navets	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes
VEGETARIEN	Galette de maïs, purée, petits pois	Bouchée de blé, boulgour, petits pois 1blé - 1blé	Omelette aux fines herbes 3	Seitan au paprika, coquillettes, brocolis 1blé - 1blé	Chili sin carne
PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1 blé / 10	Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7	Patate douce au four	Bœuf au paprika 1blé / 7	Riz
FECULENTS	Purée maison 7	Boulgour 1blé	Sauce champignons 1blé / 7	Coquillettes 1blé	Duo de carottes
LEGUMES	Petits pois	Haricots verts	Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7	Brocolis	Panier de fruits
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Dip's de légumes Fromage blanc aux herbes 7	Poire à la cannelle	Pain blanc Confiture 1blé
COLLATIONS	Baguette Emmenthal 1blé - 7	Muesli Lait 1avoine / 12 - 7		Moelleux au citron 1blé / 3 / 7	

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° 47

du 16/11 au 20/11

CRECHE GRANDS		Lundi 16-nov	Mardi 17-nov	Mercredi 18-nov	Jeudi 19-nov	Vendredi 20-nov
 <i>C'est local</i> Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois  <i>Et aussi</i> Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg  <i>C'est maison</i> Nos collations et desserts sont préparés "Maison"	PDJ	Tartine craquante Confiture	Pain blanc Fromage frais 1blé / 7	Biscottes Purée pommes poires 1blé / 6 / 7	Céréales Lait 7	Yaourt aux fruits 7
	ENTREE	Potage de navets	Buffet de crudités 1orge / 3 / 10 / 12	Potage de potiron	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Potage de légumes
	VEGETARIEN	Galette de maïs, purée, petits pois	Bouchée de blé, boulgour, petits pois 1blé - 1blé	Omelette aux fines herbes 3	Seitan au paprika, coquillettes, brocolis 1blé - 1blé	Chili sin carne
	PLAT DU JOUR	Saucisse de veau Sauce moutarde 3 - 1 blé / 10	Poisson pané 1blé / 3 / 4 Sauce rémoulade 7		Bœuf au paprika 1blé - 7	
	FECULENTS	Purée maison 7	Boulgour 1blé	Patate douce au four	Coquillettes 1blé	Riz
	LEGUMES	Petits pois	Haricots verts	Sauce champignons 1blé / 7	Brocolis	Duo de carottes
	COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Brownies aux pois chiches 1blé / 3 / 7	Poire à la cannelle	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° 47

du 16/11 au 20/11

 *C'est local*

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 16-nov	Mardi 17-nov	Mercredi 18-nov	Jeudi 19-nov	Vendredi 20-nov
PROTEINE	Bœuf au bouillon	Colin au bouillon 4 	Veau au bouillon	Bœuf au bouillon	Poulet au bouillon
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre
LEGUMES	Purée de petits pois 	Purée de choux de Bruxelles	Purée d'épinards 	Purée de brocolis	Purée de carottes
COLLATIONS	Purée pommes agrumes cannelle	Purée pommes carottes	Purée pommes vanille	Purée pommes poires	Purée pommes verveine

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° 48

du 23/11 au 27/11

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



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg



Nos collations et desserts sont préparés "Maison"

MAISON RELAIS

	Lundi 23-nov	Mardi 24-nov	Mercredi 25-nov	Jeudi 26-nov	Vendredi 27-nov
ENTREE	Potage de petits pois	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Cake au chèvre 1blé / 3 / 7 Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Velouté de potiron
VEGETARIEN	Emincé de tofu au curry et lait de coco 6	Galette végétarienne 6		Bouneschlupp végétarienne	Galette de pois chiches et légumes
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet au curry et lait de coco 1blé	Steak haché	Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine	Bouneschlupp	Colin Sauce ciboulette 4 - 7
FECULENTS	Semoule 1blé	Pain 1blé / 7	Fromage râpé 7	Mettwurst et râpé de pommes de terre 1blé / 3	Polenta
LEGUMES	Duo fèves et pois chiches	Garniture Mayonnaise / ketchup / salade 3 / 10			Panais rôtis
DESSERT	Panier de fruits	Panier de fruits	Crumble aux fruits rouges 1blé / 7	Salade de fruits	Fromage blanc Straciatella 6 / 7
COLLATIONS	Biscottes Miel 1blé / 6 / 7	Purée de pommes Banane Muesli 1avoine / 12	Yaourt nature Fruits secs 7 - 12	Pain aux céréales Streich 1blé / seigle / orge - 10	Carott'cake 1blé / 3 / 7

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° 48

du 23/11 au 27/11

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 23-nov	Mardi 24-nov	Mercredi 25-nov	Jeudi 26-nov	Vendredi 27-nov
PDJ	Céréales Bio Lait 7	Pain complet 1blé / seigle / avoine Confiture	Tartine craquante Fromage frais 7	Panecake aux patates douce 1blé / 3 / 7	Baguette Streich 1blé - 1 blé / 6 / 7
ENTREE	Potage de petits pois	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Cake au chèvre 1blé / 3 / 7 Salade verte 1 orge / 3 / 10 / 12	Buffet de crudités 1 orge / 3 / 10 / 12	Velouté de potiron
VEGETARIEN	Emincé de tofu au curry et lait de coco 6	Galette végétarienne 6	 Spaghetti 1blé Sauce Napolitaine	 Bouneschlupp végétarienne	Galette de pois chiches et légumes
PLAT DU JOUR	Emincé de poulet au curry et lait de coco 1blé	Steak haché	Fromage râpé 7	Bouneschlupp	Colin Sauce ciboulette 4 - 7
FECULENTS	Semoule 1blé	Pain 1blé / 7		Mettwurst et râpé de pommes de terre 1blé / 3	Polenta
LEGUMES	Duo fèves et pois chiches	Garniture Mayonnaise / ketchup / salade 3 / 10			Panais rôtis
COLLATIONS	Panier de fruits	Panier de fruits	Crumble aux fruits rouges 1blé / 7	Salade de fruits	Fromage blanc Stracciatella 6 / 7

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° 48

du 23/11 au 27/11

 **C'est local**

Nos viandes de bœuf proviennent d'éleveurs luxembourgeois



Toutes nos pommes de terre sont produites au Luxembourg

CRECHE BEBE

	Lundi 23-nov	Mardi 24-nov	Mercredi 25-nov	Jeudi 26-nov	Vendredi 27-nov
PROTEINE	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Poulet au bouillon	Bœuf au bouillon	Merlu au bouillon 4 
FECULENT	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de pommes de terre	Purée de patate douce	Purée de patate douce
LEGUMES	Purée de butternut	Purée de carottes	Purée de potimarron	Purée de betteraves	Purée de céleri 9
COLLATIONS	Purée pommes fleur d'oranger	Purée pommes banane	Purée pommes	Purée pommes cardamone	Purée pommes crème de marrons

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