



Maison Relais Weiler-la-Tour

du 02 au 06 novembre 2020



sodexo

Petit déjeuner
Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Lait
Tartine de pain Kornli
Confiture
Corbeille de fruits
Salade iceberg, radis
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Navarin d'agneau
Petits pois
Semoule
Fruits frais de saison
Lait
Choco balls
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Jus
Tartine de pain Krafkorn
Edam en tranche
Corbeille de fruits
Potage de haricots verts
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Emincé de porc façon Stroganoff
Jardinière de légumes
Ecrasé de pommes de terre
Fruits frais de saison
Jus d'abricot
Madeleine pur beurre
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Lait
Corn Flakes
*
Corbeille de fruits
Chou rouge
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Sauté de volaille au romarin
Epinards
Riz pilaf
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kraftkorn
Pâte à tartiner au caramel beurre salé
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Jus
Tartine de pain Graham
Beurre
Corbeille de fruits
*
*
*
*
Fruits frais de saison
Jus de poire
Lait
Brioche
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Lait
Boxemännchen
*
Corbeille de fruits
Carottes rapées
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Roulé de limande, sauce aurore
Poireaux
Pommes de terre rôties
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain soleil
Tranche de dinde
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et
d'information autour des produits issus de l'agriculture
luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu
des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 09 au 13 novembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Céleri remoulade
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de poulet au jus
Carottes
Boulgour
Fruits frais de saison
Lait
Muesli au chocolat
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Crème de volaille
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Hamburger de bœuf
Garniture burger (tomate, cornichons, iceberg)
Potatoes maison
Fruits frais de saison
Jus raisin
Galette de riz
Compote de fruits
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade parisienne
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de lieu, velouté de poisson
Brocoli, chou-fleur
Quinoa
Fruits frais de saison
Lait
Baguette au levain
Gouda
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Potage de pois cassés
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Veau marengo
Courgettes
Riz basmati
Fruits frais de saison
Jus multivitamines
Bretzel
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Dip's de légumes, sauce au fromage blanc
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Lasagne végétarienne
Salade verte
*
Fruits frais de saison
Lait
Petit pain gris
Jambon de dinde
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 16 au 20 novembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
 Taboulé
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Poisson blanc, sauce au citron
Petits pois, jeunes carottes
Riz sauvage
Fruits frais de saison
 Lait
 Tartine de pain Sechskorn
Miel
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de poireaux
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Escalope de porc, sauce brune
Duo de haricots
 Purée de pommes de terre
Fruits frais de saison
 Jus d'abricot
 Tartine de pain Graham
Port Salut
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Œuf mimosa
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Estouffade de bœuf à la hongroise
Poêlée de légumes
 Spaëtzles
Fruits frais de saison
 Lait
 Baguette aux céréales
Salami de dinde
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Potage de patates douce au lait de coco
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Mettwurst, wiener
Choucroute
 Pommes de terre vapeur
Fruits frais de saison
 Jus d'orange
Crêpe
*
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
 Concombre
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de poulet crispi
Potiron
Penne
Fruits frais de saison
 Lait
Riz soufflé nature
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 23 au 27 novembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade grecque
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Nuggets de blé
Céleri
Pomme de terre au paprika
Fruits frais de saison
Lait
Perle de maïs
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de lentilles corail
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Poulet Tikka masala
Haricots verts
Riz basmati
Fruits frais de saison
Jus pomme
Tartine de pain Baurebrout
Emmental en tranche
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Croque Monsieur
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Saumon rôti
Panais, carottes
Linguine
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Sechskorn
Confiture
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Bounenschlupp
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Judd
Haricots
Pommes de terre vapeur
Fruits frais de saison
Jus
Pain au lait
Salami de dinde
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Dip's de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Cannelloni à la viande
Batavia
*
Fruits frais de saison
Lait
Gâteau d'anniversaire
Jus
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et
d'information autour des produits issus de l'agriculture
luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu
des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 30 novembre au 04 décembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Stick de mozzarella
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Sauté de bœuf au soja
Courgettes
Nouilles chinoises
Fruits frais de saison
Lait
Cracotte
Compote de pommes
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Velouté de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Emincé de porc, pain pita
Garniture pita (iceberg, tomate, sauce pita)
Pommes de terre rôties
Fruits frais de saison
Jus multifruits
Baguette au levain
Cancoillotte aux herbes
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Coleslaw
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Bouchée à la reine
Petits pois
Riz créole
Banane
Lait
Croissant
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Potage de rettich
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Poitrine de veau farcie à la tomate
Jardinière de légumes
Boulgour
Fruits frais de saison
Jus de raisin
Tartine de pain Sechskorn
Miel
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade aux lardons
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de cabillaud et son velouté
Brocolis
Purée de pommes de terre
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Baurebrout
Tranche de dinde
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 07 au 11 décembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade de lentilles
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Emincé de dinde au paprika
Poireaux
Farfalle
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kraftkorn
Salami de dinde
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de courgettes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Hachis parmentier
Salade verte
*
Fruits frais de saison
Jus d'abricot
Baguette aux céréales
Confiture à la mirabelle
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade César
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Poisson blanc au basilic
Mélange de légumes
Quinoa
Fruits frais de saison
Lait
Corn Flakes
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Bouillon de bœuf (pâtes)
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Blanquette de veau
Carottes
Riz
Fruits frais de saison
Jus d'ananas
Tartine de pain Kornli
Miel
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade céleri
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Œuf dur gratiné
Chou-fleur
Pommes de terre
Fruits frais de saison
Lait
Pain au lait
Beurre
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et
d'information autour des produits issus de l'agriculture
luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu
des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :





Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 14 au 18 décembre 2020



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade de pommes de terre
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Pavé de saumon rôti
Brocolis
Tagliatelles
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Sechskorn
Edam en tranche
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de carottes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Rôti de porc aux pruneaux
Petits pois
Purée de pommes de terre
Fruits frais de saison
Jus d'abricot
Baguette aux céréales
Confiture à la mirabelle
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade composée
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Fajitas de bœuf
Légumes mexicain
Riz
Fruits frais de saison
Lait
Tartine de pain Kornli
Kinderstreich
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Crème de chou-fleur
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Pain de viande, sauce aux petits oignons
Jardinière de légumes
Spaëtzles
Fruits frais de saison
Jus de pomme
Tartine de pain baurebrout
Tranche de dinde au paprika
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Quiche aux scampis
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Medaillon de volaille sauce forestière
Purée de potiron
Pommes de terre farcies
Fruits frais de saison
Lait
Bûche de Noël
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Produit issu
de la pêche équitable :



Produit Fairtrade :



Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et
d'information autour des produits issus de l'agriculture
luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu
des produits, des recettes identifiés par ce logo :



Produit bio :



Plat végétarien :



Plat choisi
par les enfants :

