



Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 22 au 26 février 2021



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)
Cordon bleu de dinde, sauce crème champignons
Carottes
Pommes de terre grenailles
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)
 Boulettes de bœuf au jus
Salsifis au curry
 Coquillettes
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 au lait de coco
Brocolis, 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)
Gnocchi, sauce napolitaine
Salade verte
*
Fruits frais de saison
 Lait / jus 
Gâteau d'anniversaire
*
*
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 : 



Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 01 au 05 mars 2021



sodexo*

Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
 Taboulé
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de colin pané, sauce rémoulade
Petits pois, jeunes carottes
Riz
Fruits frais de saison
 Lait 
Tartine de pain Sechskorn
Pâte à tartiner au caramel
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mardi
Potage de poireaux
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 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 de poire
 Tartine de pain Graham
Port Salut
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade de chou-fleur
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 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 douces au lait de coco
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Estouffade de viande, sauce aux champignons
Légumes oubliés
 Pommes de terre vapeur
Fruits frais de saison
 Jus d'orange
Brioche pain perdu
*
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
 Concombre
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Filet de poulet à l'estragon
Céleri
Fusilli tricolores
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 :





Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 08 au 12 mars 2021



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Salade Greque
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Hachis parmentier végétarien
Salade verte
*
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)
Fajitas de poulet
Poivrons
 Riz basmati
Fruits frais de saison
 Jus de pomme
 Tartine de pain Baurebrout
 Emmental en tranche
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
 Salade de lyoner et emmental
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Saumon rôti
Panais, carottes
Codini
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)
 Rôti de porc, sauce colombo
Haricots verts
 Ecrasé de pommes de terre
Fruits frais de saison
 Jus de fruits
Gaufre
*
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Dip's de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Spaghetti complets à la bolognaise
Batavia
*
Fruits frais de saison
 Lait 
 Pain au lait
Salami 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 :





Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 15 au 19 mars 2021



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Stick de mozzarella
Au choix : 2 crudités ou cuites + 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 cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Emencé de porc et 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 cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Bouchée à la reine
Petits pois
 Riz créole 
 Ananas 
 Lait 
Croissant 
*
*
Fruit de saison dont 1 bio

Jeudi
Potage de rettich
Au choix : 2 crudités ou cuites + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Kniddelen au lard
Compote
*
Fruits frais de saison
 Jus de raisins
 Tartine de pain Sechskorn
Pâte à tartiner au chocolat
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Salade composée
Au choix : 2 crudités ou cuites + 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 cuite
*
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 :





Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 22 au 26 mars 2021



Entrée
Crudités
Plat du jour
Corbeille de fruits
Collation

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

Mardi
Soupe américaine au maïs
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Burritos de bœuf haché
Salade verte
*
Fruits frais de saison
 Jus d'abricot
Baguette aux céréales
Beurre de cacahuètes
*
Fruit de saison dont 1 bio

Mercredi
Salade césar
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 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 cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
 Emincé de veau à la zurichoise
Carottes
Riz
Fruits frais de saison
 Jus d'ananas
 Tartine de pain Kornli
 Miel
*
Fruits de saison dont 1 bio

Vendredi
Dip's de légumes
Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Tortellini ricotta, épinards
Salade verte
*
Fruits frais de saison
 Lait / jus  
Gâteau d'anniversaire
*
*
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 :





Scannez pour connaître les allergènes



Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 29 mars au 02 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'endive	Potage de carottes	Salade composée	Crème de chou-fleur	Salade de pommes de terre
Crudités	Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)	Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)	Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)	Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)	Au choix : 2 crudités ou cuidités + 1 Salade (dont 1 crudité bio/jour)
Plat du jour	Poulet croquant	 Roti de porc, sauce charcutière	 Pièce de bœuf poêlée	 ...ner au ketchup curry et pain bagnat	Quenelles de poisson
	Maïs chaud	Petits pois	Légumes mexicains	Jardinière de légumes	Brocolis
	 Pommes de terre sautées	Spaëtzles	Riz	 Purée de pommes de terre	 Farfallines
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
	 Lait 	 Jus d'abricot	 Lait 	 Jus de pommes	 Lait 
	 Tartine de pain Sechskorn	Baguette aux céréales	 Tartine de pain Kornli	 Tartine de pain baurebrout	 Choco balls
Collation	Edam en tranche	 Confiture de mirabelle	Kinderstreich	Tranche de dinde au paprika	*
	*	*	*	*	*
	Fruit de saison dont 1 bio	Fruit de saison dont 1 bio	Fruit de saison dont 1 bio	Fruits de saison dont 1 bio	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 :

