Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 05 au 09 avril 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	*	Lait, jus	Lait, jus	Lait, jus	Lait, jus
	*	Riz soufflé nature	Pain Graham	Biscotte à l'épeautre	Viennoiserie
	*	*	Cancoillotte	Miel	*
	*	*	*	*	*
Entrée	*	Betteraves rouges	Quiche au fromage	Salade d'endives	Carottes râpées
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)
Plat du jour	*	Nuggets de légumes	Sauté de volaille au romarin	Wiener	Saumon rôti
	*	Poêlée de légumes	Epinards	Haricots verts	Poireaux
	*	Penne	Riz pilaf	Purée de pommes de terre	Spaëtzles
Corbeille de fruits	*	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	*	Jus d'ananas	Lait	Jus d'orange	Lait
	*	Pain Baurebrout	Cookies au chocolat	Pain d'épices	Baguette multi-céréales
	*	Pâte à tartiner au caramel beurre salé	Compote de pommes maison	Yaourt à boire	Beurre
	*	*	*	*	Tranche de dinde au paprika
	*	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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 12 au 16 avril 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Lait, jus	Lait, jus	Lait, jus	Lait, jus	Lait, jus
	Petit pain gris	Corn Flakes	Cracotte au froment	Pain aux céréales Dinkelbrout	Brioche aux pépites de chocolat
	Beurre	*	Confiture de fraises	Beurre	*
	Gouda	*	*	Salami de dinde	*
Entrée	Céleri remoulade	Iceberg et radis	Salade parisienne	Salade de quinoa	Dip's de légumes, sauce au fromage blanc
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	Escalope de dinde, sauce crème aux champignons	Steak haché de bœuf au jus	Filet de lieu au citron	Escalope de porc pané	Tortellini ricotta-épinards, sauce Napolitaine
	Carottes	Ratatouille	Brocolis / chou-fleur	Courgettes	Salade verte
	Pommes de terre grenailles	Coquillettes	Quinoa	Riz basmati	*
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	Lait	Jus de pommes	Lait	Jus multifruits	Céréales soufflées au miel
	Galette de riz au chocolat	Pain kornli	Pain Soleil	Sablé nature	Lait
	Compote de fruits maison	Fromage frais aux fines herbes	Beurre	Yaourt nature	*
	*	*	Tranche de dinde	*	*
	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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 19 au 23 avril 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade Mexicane	Salade de chou-fleur	Croque Monsieur	Concombre
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	Emincé de bœuf au pesto rouge Petits pois, jeunes carottes Riz	Grillwurst Duo de haricots Purée de pommes de terre	Galette de légumes, sauce tomate Poivrons Fusilli	Lasagnes au saumon Salade verte *	Filet de poulet au curry Céleri Pommes wedges
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	Lait Baguette multi-céréales Beurre Jambon de dinde Fruit de saison dont 1 bio	Jus d'abricot Pain Dinkelbrout Pâte à tartiner aux speculoos * Fruit de saison dont 1 bio	Lait Brioche pain perdu * * Fruit de saison dont 1 bio	Jus de poire Pain blanc platine Beurre Fromage fondu Fruits de saison dont 1 bio	Lait chocolaté Pain Sechskorn 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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 26 au 30 avril 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Greque	Gaspacho	Wrap	Pain à l'ail	Salade de petits pois
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	Falafels	Paëlla au poulet	Filet de lieu, sauce ciboullette	Emincé de porc aux herbes	Hamburger de bœuf
	Ratatouille	Salade verte	Epinards	Haricots verts	Garniture hamburger
	Semoule	*	Ecrasé de pommes de terre	Codini	Pommes de terre rôties
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	Lait	Jus pomme, cerise	Lait	Jus de pêche	Lait, jus
	Petit pain blanc	Cracotte complète	Baguette aux céréales	Riz au lait	Gâteau d'anniversaire
	Miel	Bâtonnets de concombre	Beurre	*	*
	*	Fromage frais aux fines herbes	Lyoner	*	*
	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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 03 au 07 mai 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Stick de mozzarella	Pêche au thon	Coleslaw	Melon au jambon	Salade composée
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	Sauté de bœuf à la provençale	Focaccia marguerita	Bouchée à la reine	Poivron farci, coulis de tomates	Roulé de limande et son velouté
	Courgettes	Salade verte	Petits pois	Mix de légumes	Brocolis
	Nouilles chinoises	*	Riz créole	Boulgour	Purée de pommes de terre
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Banane	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	Lait	Jus mangue, fruits de la passion	Lait	Jus d'orange	Lait
	Petit Beurre	Pain Baurebrout	Muffin à la vanille	Pain d'épices	Baguette multi-céréales
	Fruit frais	Pâte à tartiner au chocolat	Compote de pommes maison	Yaourt à boire	Beurre
	*	*	*	*	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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 10 au 14 mai 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles	Dip's de légumes	Salade césar	*	Salade Niçoise
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)
Plat du jour	Rôti de dinde, sauce à l'estragon	Cannelloni de bœuf	Poisson blanc au basilic	*	Omelette au fromage
	Epinards	Salade verte	Mélange de légumes	*	Salade verte
	Riz	*	Quinoa	*	Pommes de terre sautées
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	*	Fruits frais de saison
Collation	Lait	Jus de pommes	Lait	*	Corn Flakes
	Galette de riz	Pain kornli	Pain Soleil	*	Lait
	Compote de fruits maison	Fromage frais aux fines herbes	Beurre	*	*
	*	*	Tranche de dinde	*	*
	Fruit de saison dont 1 bio	Fruit de saison dont 1 bio	Fruit 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 :

Menu de la semaine

Maison Relais Weiler-la-Tour

Du 17 au 21 mai 2021

sodexo

Scannez pour connaître les allergènes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macedoine de légumes	Carottes rapées	Panzanella	Salade de pommes de terre	Salade composée
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	Emincé de bœuf façon bourguignon	Kinddelen au lard	Gnocchi, sauce bolognaise végétariene	Scampis	Escalope de dinde panée
	Maïs chaud	Compote	Salade verte	Jardinière de légumes	Brocolis
	Galettes de pommes de terre	*	*	Linguine	Pommes au four
Corbeille de fruits	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison	Fruits frais de saison
Collation	Lait	Jus d'abricot	Lait	Jus de poire	Lait chocolaté
	Baguette multi-céréales	Pain Bauerbrout	Brioche pain perdu	Pain Dinkelbrout	Pain Sechskorn
	Beurre	Beurre de cacahuètes	*	Fromage fondu	Beurre
	Jambon de dinde	*	*	*	*
	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 :