

Menü vun der Woch 15

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 07/04/2025	Dënschdeg, 08/04/2025	Mëttwoch 09/04/2025	Donnëschdeg, 10/04/2025	Freideg, 11/04/2025
Zalotebar ~~~~ Scampis mat Knuewelek (2.f) Räis geméis ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Chipolata vum Poulet Couscous (1.a) Ratatouille ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Fleesch Bouletten Tomaten Zooss Nuddlen (1.a) ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Falafel Yogurt Zooss (7) Pita Brout ~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~ Steak vum Rand Champignons Zooss Grenailles ~~~~ Frëscht Uebst

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f))	3. Oeufs	4. Poissons	5. Arachides
6. Soja	7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis)	8. Fruits à Coques (amandes(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))	9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)	10. Moutarde (graines de moutarde)
11. Sésam (graines de sésame)	12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)	13. Lupin	14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres)	

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewënschte Produiten kënnen sech eis Menüer änneren



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Menu de la semaine 15

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:



Lundi, 07/04/2025	Mardi, 08/04/2025	Mercredi, 09/04/2025	Jeudi, 10/04/2025	Vendredi, 11/04/2025
Buffet salades ~~~~ Scampis à l'ail (2.f) Riz Légumes ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Chipolata de Poulet Couscous (1.a) Ratatouille ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Boulettes de Viande Sauce Tomate Pâtes (1.a) ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Falafel Sauce Yaourt (7) Pain Pita ~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~ Steak de bœuf Sauce Champignons Grenailles ~~~~ Fruits frais

Allergènes

- | | | | | |
|--|--|--|--|------------------------------------|
| 1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(g)) | 2. Crustacés (crabes(a), écrevisses(b), crevettes(c), homard(d), scampis(f)) | 3. Oeufs | 4. Poissons | 5. Arachides |
| 6. Soja | 7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis) | 8. Fruits à Coques (amandes(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h)) | 9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte) | 10. Moutarde (graines de moutarde) |
| 11. Sésam (graines de sésame) | 12. Anhydride sulfureux (E220 à E228) | 13. Lupin | 14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres) | |

En fonction de la disponibilité des produits souhaités, nos menus peuvent être modifiés



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

