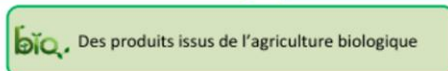
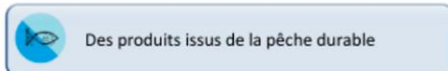


Méindeg, 02/12/2024	Dënschdeg, 03/12/2024	Mëttwoch 04/12/2024	Donnëschdeg, 05/12/2024	Freideg, 06/12/2024
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Steak vum Rand Gromperegratin (7) Ratatouille ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Cannelloni (1a,3) mat Saumon, (4) Ricotta (7) a Spinat ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fritteierte Poulet (1.a) Gromperen Zalot ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Eeërtiwwel (3,7) Grenaille Gromperen Geméis Mix ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Spaghetti (1a,3) Bolognese ~~~~~ 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) | |



Menu de la semaine 49

à la Maison relais Krounebiertg et Nic Welter:



Lundi, 02/12/2024	Mardi, 03/12/2024	Mercredi, 04/12/2024	Jeudi, 05/12/2024	Vendredi, 06/12/2024
Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~	Potage du jour Buffet salades ~~~~~
Steak de boeuf Gratin de (7) pommes de terre Ratatouille ~~~~~	Cannelloni (1a,3) au saumon, (4) ricotta (7) et épinards ~~~~~	Poulet frit (1.a) Salade de pommes de terre ~~~~~	Oeufs brouillés (3,7) Pommes de terre grenailles Mix de légumes ~~~~~	Spaghetti (1a,3) Bolognaise ~~~~~
Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	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) | |



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