

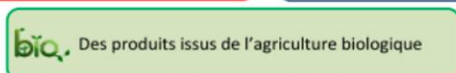
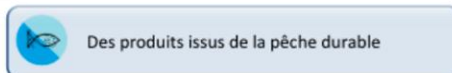
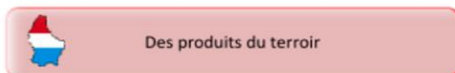
Menü vun der Woch 10

an der Maison relais Krounebiërg a Nic Welter:

Méindeg, 03/03/2025	Dënschdeg, 04/03/2025	Mëttwoch 05/03/2025	Donnëschdeg, 06/03/2025	Freideg, 07/03/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~ Kallëfsblanquette (1,3,7) Pilaf Raïs Muerten ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Pouletshämchen Rosmaringromperen Geméis Mix ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Rigatoni Carbonnara(1.a,3) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Kéisomelette (3,7) Polenta Ierbessen ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Cannelloni (1,3) mat Saumon (4) Ricotta a Spinat (7) ~~~~ 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 10

à la Maison relais Krounebiorg et Nic Welter:

Lundi, 03/03/2025	Mardi, 04/03/2025	Mercredi, 05/03/2025	Jeudi, 06/03/2025	Vendredi, 07/03/2025
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 ~~~~
Blanquette de veau (1,3,7) Riz pilaf Carottes	Cuisse de poulet Pdt au romarin Mix de légumes	Rigatoni Carbonnara(1.a3)	Omelette au fromage (3,7) Polenta Petits pois	Cannelloni (1,3) au saumon (4) ricotta et épinards (7)
~~~~	~~~~	~~~~	~~~~	~~~~
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