

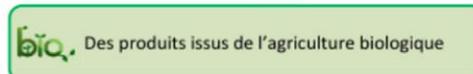
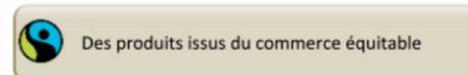
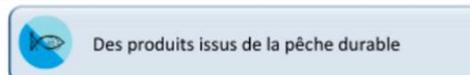
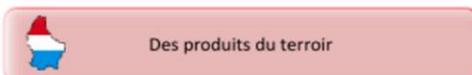
Menü vun der Woch 50

an der Maison relais Krouneberg a Nic Welter:

Méindeg, 09/12/2024	Dënschdeg, 10/12/2024	Mëttwoch 11/12/2024	Donnëschdeg, 12/12/2024	Freideg, 13/12/2024
Dageszopp Zalotebar ~~~~ Penne (1a,3) Arrabiatta ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Cordon bleu vum Poulet (1a,3,7) Provençale Zooss Ebly (1a) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Bacalhau a Braz (3,4) ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Kallëfsschnitzel Rosmaringromperen Champignonen ~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~ Fëschpastéitchen (1a,3,4,7,8) Räis Geméis ~~~~ 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 50

à la Maison relais Krouneberg et Nic Welter:

Lundi, 09/12/2024	Mardi, 10/12/2024	Mercredi, 11/12/2024	Jeudi, 12/12/2024	Vendredi, 13/12/2024
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 ~~~~~
Penne (1a,3) Arrabiatta	Cordon bleu de poulet (1a,3,7) Sauce provençale Ebly (1a)	Morue façon Braz (3,4)	Escalope de veau Pommes de terre au romarin Champignons	Bouchée de poisson (1a,3,4,7,8) Riz Légumes
~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~	~~~~~
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