








Maison Relais Bertrange

Lundi 21 au vendredi 25 janvier 2019







Entrée
Crudités
Plat principal
Plat végétarien
Dessert
Corbeille de fruits
Collation

Lundi
Toast au thon
Au choix : 6 crudités ou cuités (dont 1 bio/jour)
 Lasagne au saumon
 Lasagne ricotta, épinards
Panna cotta au cassis
Fruits de saison dont 1 bio
Cake au chocolat
 Jus multivitaminé
*

Mardi
Pâté au Riesling
Au choix : 6 crudités ou cuités (dont 1 bio/jour)
 Choucroute garnie
*
 Pommes de terre vapeur
 Choucroute végétarienne
*
 Pommes de terre vapeur
Tarte aux pommes
Fruits de saison dont 1 bio
 Fromage blanc
Garniture au choix
*

Mercredi
 Salade de pâtes aux petits légumes
Au choix : 6 crudités ou cuités (dont 1 bio/jour)
Escalope de veau pané, quartier de citron 
Petits pois
 Riz pilaf 
Nugget's végétarien
Petits pois
 Riz pilaf 
 Yaourt stracciatella (maison)
Fruits de saison dont 1 bio
 Frosties
 Lait
*

Jeudi
Soupe de tomates
Au choix : 6 crudités ou cuités (dont 1 bio/jour)
Filet de poulet mariné
Poêlée de légumes
 Hitchen à l'épeautre
Filet de quorn rôti
Poêlée de légumes
 Hitchen à l'épeautre
 Crumble aux fruits
Fruits de saison dont 1 bio
Tartine
Vache qui rit
*

Vendredi Menu Belge
Tartine au fromage et aux herbes
Au choix : 6 crudités ou cuités (dont 1 bio/jour)
Carbonade de bœuf 
 Carottes au jus
 Pommes de terre grenailles aux herbes
Stoemp aux carottes, wiener de tofu
*
*
Biscuits de Bruxelles
Fruits de saison dont 1 bio
Fruit de saison
*
*



Produit terroir : 

Produit Fairtrade : 

Plat choisi par les enfants : 

Produit issu de la Boucherie Niessen : (produit Bio et terroir)

