



Maison Relais Bertrange

Lundi 06 au vendredi 10 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Œufs à la russe	Soupe de butternut	Assortiment de charcuterie	Salade grecque	Wrap au fromage
Crudités	Choix de 2 crudités ou cuitidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuitidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuitidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuitidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuitidités dont une bio chaque jour
Plat principal	Bouchée à la reine	Hamburger	Dos de lieu façon papillote	Tortellini ricotta-épinards, sauce rose	Palette à la diable
	Champignons	Garniture burger	Purée de potiron	Iceberg	Petits pois
Plat végétarien	Riz	Potatoes	Blé	*	Purée de pommes de terre
	Bouchée végétarienne	Hamburger	Steak de soja	*	Pané de blé et tomate
	Champignons	Garniture burger	Purée de potiron	*	Petits pois
	Riz	Potatoes	Blé	*	Purée de pommes de terre
Dessert	Pudding caramel	Prunes	Yaourt	Salade de fruits	Chou chantilly
Corbeille de fruits	Fruits de saison dont 1 bio	Fruits de saison dont 1 bio	Fruits de saison dont 1 bio	Fruits de saison dont 1 bio	Fruits de saison dont 1 bio
Collation	Pain au chocolat	Petit pain Salami de dinde	Cookies	Céréales Lait	Fruits de saison

Produit bio :

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et d'information autour des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, vous retrouverez dans votre menu des produits, des recettes identifiés par ce logo

Produit Fairtrade :

Plat choisi par les enfants :

Produit issu de la Boucherie Niessen :

