



Maison Relais Bertrange

Lundi 20 au vendredi 24 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu
Entrée	Salade de concombre à l'aneth	Melon au jambon	Stick de mozzarella	Minestrone	Tacos & Guacamole
Crudités	Choix de 2 crudités ou cuidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuidités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuidités dont une bio chaque jour
Plat principal	Weinzossis, sauce moutarde	Emincé de bœuf charcuti	Mignon de porc au miel	Dos de cabillaud meunière	Empanadas de poulet
	Haricots verts	Brocolis	Tomate à la provençale	Jardinière de légumes	*
Plat végétarien	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Boulgour	Pommes de terre persillées	Riz blanc
	Saucisse de légumes, sauce moutarde	Aiguillettes de blé et carotte	Tofu au miel	Filet de quorn meunière	Empanadas végétarien
	Haricots verts	Brocolis	Tomate à la provençale	Jardinière de légumes	*
Dessert	Purée de pommes de terre	Coquillettes	Boulgour	Pommes de terre persillées	Riz blanc
	Yaourt à la pêche	Tarte aux quetsches	Fromage blanc à la cassonade	Banane au chocolat	Buñuelos mexicain
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	Gâteau marbré	Petit pain Salami de dinde	Jus de pommes Tartine de pain et gouda	Petit pain au lait Confiture à la mirabelle	Fruits de saison

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 bio :

Produit Fairtrade :

Plat choisi par les enfants :

Produit issu de la Boucherie Niessen :

* sodexo