



Maison Relais Bertrange

Lundi 20 au vendredi 24 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Terrine de campagne	Consommé ABC	Wrap au poulet	Antipasti	Pain à l'ail
Crudités	Choix de 2 crudités ou cuisinés dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuisinés dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuisinés dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuisinés dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuisinés dont une bio chaque jour
Plat principal	Filet de poulet rôti	Escalope de veau parmigil ^N	Fish n'chips	Chili sin carne	Roulade de bœuf
	Haricots sabre	Courgettes grillées	Iceberg	*	Flageolets
Plat végétarien	Boulgour	Spirelli tricolore	Pommes country	Riz	Pommes vapeur
	Tofu rôti	Tarte arlesienne	Quorn n'chips	*	Roulade de légumes
Dessert	Haricots sabre	Courgettes grillées	Iceberg	*	Flageolets
	Boulgour	Spirelli tricolore	Pommes country	*	Pommes vapeur
Corbeille de fruits	Clémentine	Pudding chocolat	Compote pomme, coing	Mousse au yaourt	Ile flottante
Collation	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
	Croissant Jus	Céréales Lait	Cake Jus multifruits	Alpenbröt Garniture au choix	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 :