





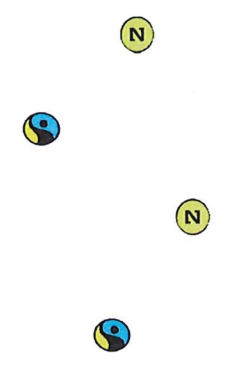



Maison Relais Bertrange


Lundi 13 au vendredi 17 novembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Thon mayonnaise	Harira	 Salade de chicons	Bounenschlupp	Duo de fromage
Crudités	Choix de 2 crudités ou cuités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuités dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuités dont une bio chaque jour
Plat principal	Tagliatelles au saumon	Tajine de poulet	Choucroute garnie	 Kniddelen mat speck	 Roastbeef
	Roquette	Légumes couscous	*	 Appelkompott	Gratin de blettes
	*	Semoule couscous	 Pommes vapeur	*	 Pommes au four, sauce crème ciboulette
Plat végétarien	Tagliatelles au pesto	Tajine végétarien	Saucisse végétarienne	 Kniddelen, sauce tomate	Filet de quorn grillé
	Roquette	Légumes couscous	Choucroute	 Appelkompott	Gratin de blettes
	*	Semoule couscous	 Pommes vapeur	*	 Pommes au four, sauce crème ciboulette
Dessert	Poire nashi	Harcha	 Panna cotta	Stoffi	Tartelette au chocolat
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	 Huit  Jus	 Céréales  Lait	Galette de riz au chocolat Lait	 Petit pain au levain  Beurre Confiture	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 :  **NIESSEN**

sodexo*