



Maison Relais Bertrange

Lundi 16 au vendredi 20 octobre 2023



	Lundi	Mardi Menu végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	œuf mayonnaise	Soupe de légumes	Duo de fromages	Consomme ABC	Dip's de légumes, sauce fromage blanc et cocktail
Crudités	Choix de 2 crudités ou cuites dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuites dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuites dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuites dont une bio chaque jour	Choix de 2 crudités ou cuites dont une bio chaque jour
Plat principal	Jambon braisé	Fish sticks et quartier de citron	Bœuf stroganoff	Weinzossis, sauce moutarde	Filet de poulet au jus
	Haricots sabre	Gratin de chou-fleur	Champignons	Purée de carottes et pommes de terre	Poêlée de butternut
Plat végétarien	Farfalle	Pommes vapeur	Riz	*	Boullgour
	Tofu braisé	Nugget's de quorn pané	Emincé végétal stroganoff	Saucisse végétarienne	Steak de lentilles maison
Dessert	Haricots sabre	Gratin de chou-fleur	Champignons	Purée de carottes et pommes de terre	Poêlée de butternut
	Farfalle	Pommes vapeur	Riz	*	Boullgour
Corbeille de fruits	Duo de kiwi	Crème chocolat	Salade de fruits	Millefeuille	Fromage blanc à la cassonade
Collation	Fruits de saison dont 1 bio				
	Pain aux céréales Gouda	Céréales Lait	Yaourt, coulis et muesli	Pain au lait Pâte à tartiner choco-noisettes	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*