



# VielfaltMenü

19. Semaine 04.05. - 10.05.2026

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## ENTRÉE

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Hors-d'oeuvre de crudités fraîches

Energie pro Portion: 200 kJ, 48 kcal

Energie pro Portion: 200 kJ, 48 kcal

Energie pro Portion: 200 kJ, 48 kcal

Energie pro Portion: 200 kJ, 48 kcal

Energie pro Portion: 200 kJ, 48 kcal

## PLAT PRINCIPAL

Ragoût de dinde, poivrons et oignons, riz complet, légumes panachés (uw, aw, bc)

Filet de poisson, sauce rémoulade, pommes de terre aux fines herbes, haricots coupés à la crème (uw, aw, af, am, bm)

Pennes mode carbonara avec jambon de volaille, petits pois (2, 3, 7, uw, aw, am, bc)

Blanc de poulet sauce au curry et noix de coco, maïs au beurre, riz jasmin (uw, aw, bc)

Tortellini au fromage à la sauce aux fines herbes, petits-pois & carottes (2, uw, aw, ae, am)

Energie pro Portion: 1192 kJ, 285 kcal

Energie pro Portion: 1349 kJ, 322 kcal

Energie pro Portion: 1162 kJ, 277 kcal

Energie pro Portion: 1481 kJ, 352 kcal

Energie pro Portion: 1223 kJ, 293 kcal

## DESSERT

Fromage blanc à la pêche (3, am)

Semoule à la cerise aigre (uw, aw, am)

Poire

Mini Donut

Yaourt aux fruits rouges (am)

Energie pro Portion: 383 kJ, 91 kcal

Energie pro Portion: 666 kJ, 158 kcal

Energie pro Portion: 263 kJ, 63 kcal

Energie pro Portion: 385 kJ, 92 kcal

Energie pro Portion: 396 kJ, 94 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.