



VielfaltMenü

15. Semaine 06.04. - 12.04.2026

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

PLAT PRINCIPAL

Gratin de ravioles avec sauce aux
brocolis, gratiné au fromage (uw,
aw, ae, am, bc)

Saucisse de volaille, légumes
mixtes à la crème et purée de
pommes de terre maison (3, uw,
aw, am, bc, bm, au)

Fricassée de poulet et petits pois-
carottes, riz, salsifis (1, 3, uw, aw,
af, am, bc, bm, ay)

Fusilli à la sauce tomate et au thon
(uw, aw, af, bc, au)

Energie pro Portion: 2577 kJ, 613 kcal

Energie pro Portion: 4711 kJ, 1132 kcal

Energie pro Portion: 2043 kJ, 485 kcal

Energie pro Portion: 1261 kJ, 303 kcal

DESSERT

Fruits frais de saison (8)

Beignets au fromage blanc avec
sauce à la vanille (uw, aw, ae)

Riz au lait avec coulis de
framboises (1)

Fruits frais de saison (8)

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Energie pro Portion: 2262 kJ, 544 kcal

Energie pro Portion: 336 kJ, 79 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 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.



VielfaltMenü

16. Semaine 13.04. - 19.04.2026

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTRÉE

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Hors-d'œuvre de crudités fraîches
(3, au)

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

Energie pro Portion: 159 kJ, 38 kcal

PLAT PRINCIPAL

Gyros de poulet avec pâtes grecques, courgettes mijotées et tzatziki (uw, aw, am, bc, au)

Tortellinis farcis au fromage avec sauce au gorgonzola (2, uw, aw, ae, am, bc)

Émincé de poitrine de dinde avec sauce au fromage, petits pois et tagliatelles (uw, aw, bc, bm)

Bâtonnets de poisson avec purée de pommes de terre maison, sauce à l'aneth et carottes (3, uw, aw, af, am, bc, bm, au)

Jeunes pommes de terre en robe des champs accompagnées de fromage blanc aux fines herbes fait maison et de cornichons (2, 5, am)

Energie pro Portion: 1834 kJ, 439 kcal

Energie pro Portion: 3696 kJ, 873 kcal

Energie pro Portion: 2190 kJ, 519 kcal

Energie pro Portion: 2027 kJ, 485 kcal

Energie pro Portion: 1912 kJ, 452 kcal

DESSERT

Fromage blanc à la pêche (3, am)

Fruits frais de saison (8)

Yaourt à la fraise (am)

Fruits frais de saison (8)

Fruits frais de saison (8)

Energie pro Portion: 383 kJ, 91 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Energie pro Portion: 313 kJ, 74 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 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.