

	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: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal
PLAT PRINCIPAL	Escalope de dinde, ébly, chou-rave à la crème (uw, aw, ae)	Steak haché de volaille avec pommes vapeur et chou- rouge (3, am, au)	Filet de merlu sauce au paprika, riz & ratatouille (af, au)	Saucisse grillée de volaille, pommes frites, mini-carottes (uw, aw, bc)	Spaghetti bolognaise de bœuf, fromage râpé, légumes mixtes (uw, aw, bc, au)
	Energie pro Portion: 2260 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 2583 kJ, 617 kcal	Energie pro Portion: 2116 kJ, 505 kcal	Energie pro Portion: 2752 kJ, 660 kcal	Energie pro Portion: 2715 kJ, 647 kcal
DESSERT	Fromage blanc à la banane - Fruit du jour (am)	Grütze de cerises, sauce vanillée - Fruit de jour (am)	Yaourt grecque aux noix - Fruit du jour (8, am)	Beignets aux pommes, sauce à la cannelle (8, am)	Yaourt au chocolat - Fruit du jour (8)
	Energie pro Portion: 365 kJ, 87 kcal	Energie pro Portion: 524 kJ, 125 kcal	Energie pro Portion: 726 kJ, 174 kcal	Energie pro Portion: 745 kJ, 178 kcal	Energie pro Portion: 489 kJ, 155 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.

	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: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal	Energie pro Portion: 251 kJ, 60 kcal
PLAT PRINCIPAL	Filet de poulet grillé, tagliatelles à la sauce à l'ail, carottes (3, uw, aw, ae, am, bc, au)	Boulettes de volaille à la sauce tomate, avec de riz et de chou-fleur (uw, aw, bc, au)	Gyros végétarien avec quartiers de pommes de terre, tzatziki (am, au, ay)	Filet de lieu noir pané avec sauce rémoulade, pommes de terre nature et épinards en branches à la crème (1, 3, 5, uw, aw, ae, af, am, bc, bm)	Goulasch de bœuf avec purée et choux de Bruxelles (3, uw, aw, am, bc, au)
	Energie pro Portion: 2513 kJ, 597 kcal	Energie pro Portion: 2521 kJ, 597 kcal	Energie pro Portion: 2471 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 2642 kJ, 632 kcal	Energie pro Portion: 2714 kJ, 651 kcal
DESSERT	Fromage blanc au chocolat et céréales croustillantes - Fruit du jour (8, am)	Crêpes avec compote de pommes - Yaourt nature (uw, aw, ae, am)	Yaourt à la cerise - Fruit du jour (8, am)	Riz au lait avec coulis de framboises - Fruit du jour (8, am)	Cocktail de fruits - Yaourt nature (3, am)
	Energie pro Portion: 770 kJ, 183 kcal	Energie pro Portion: 1214 kJ, 289 kcal	Energie pro Portion: 894 kJ, 213 kcal	Energie pro Portion: 1168 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 643 kJ, 152 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.