



Inter-Actions  
Développement & Action Sociale

## Menü vun der Woch 1

### an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:



Bon  
Appétit

Méindeg,  
05.01.2026

Dënschdeg,  
06.01.2026

Mëttwoch  
07.01.2026

Donnëschdeg,  
08.01.2026

Freideg,  
09.01.2026

Zalotebar

~~~~

Omlette mat Kraider (3)  
Gebotschte Gromperen  
Saison Geméis

~~~~

Frëscht Uebst

Zalotebar

~~~~

Poulet mat  
Kornflakes (1.a)  
Nuddlen (1.a,3)  
Courgettes

~~~~

Frëscht Uebst

Zalotebar

~~~~

Spaghetti (1.a,3)  
Bolognaise

~~~~

Frëscht Uebst

Zalotebar

~~~~

Fëschfilet (4)  
Limettenzooss  
Ebly (1.a)  
Brokkoli

~~~~

Frëscht Uebst

Zalotebar

~~~~

Kallefs Geschnetzt  
Boulgur  
Champignon

~~~~

Frëscht Uebst

#### Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorasan(g))

2. Crustacés (crabes(a) , écrevisses(b) , crevettes(c), homard(d), scampis(f))

3. Oeufs

4. Poissons

5. Arachides

6. Soja

7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis)

8. Fruits à Coques (amandes(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))

9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)

10. Moutarde (graines de moutarde)

11. Sésam (graines de sésame)

12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)

13. Lupin

14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres)

Ofhängeg vun der Disponibilitéit vun deene gewënschte Produiten kënne sech eis Menüer änneren



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



## Menu de la semaine

### à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:



*Bon Appétit*

Lundi, 05.01.2025	Mardi, 06.01.2026	Mercredi, 07.01.2026	Jeudi, 08.01.2026	Vendredi, 09.01.2026
Buffet salades ~~~~~ Omlette au Herbes (3) Pomme de Terre Vapeur Légumes de Saison ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Poulet au Cornflakes (1.a) Pâtes (1.a,3) Courgettes ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Spaghetti (1.a,3) Bolognaise ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Filet de Poisson Sauce Citron vert Ebly (1.a) Brocoli ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Emincée de Veau Boulgur Champignons ~~~~~ Fruits frais

#### Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épeautre (f), blé de Khorosan(g))	2. Crustacés (crabes(a) , écrevisses(b), crevettes(c) , homard(d), scampis(f))	3. Oeufs	4. Poissons	5. Arachides
6. Soja	7. Lait, Lactose (lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis)	8. Fruits à Coques (amandes(a), noisettes(b), noix de cajou(c), noix de pécan(d), noix du Brésil(f), pistaches(g), noix de Macadamia(h))	9. Céleri (céleri branche, céleri-rave, céleri à côte)	10. Moutarde (graines de moutarde)
11. Sésam (graines de sésame)	12. Anhydride sulfureux (E220 à E228)	13. Lupin	14. Mollusques (escargots, ormeau, poulpe, calamar, moules, huîtres)	

En fonction de la disponibilité des produits souhaités, nos menus peuvent être modifiés



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens