

Menü vun der Woch 29

an der Maison relais Krounebiérg a Nic Welter:

Méindeg, 14/07/2025	Dënschdeg, 15/07/2025	Mëttwoch 16/07/2025	Donnëschdeg, 17/07/2025	Freideg, 18/07/2025
Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Penne (1a,3) Arrabiata mat Kéis (7) ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Grilldag ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Fësch Filet (4) Raïs Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Merguez Couscous (1.a) Geméis vum Gaart ~~~~~ Frëscht Uebst	Dageszopp Zalotebar ~~~~~ Ravioli (1.a) Botter Zooss (7) ~~~~~ Frëscht Uebst

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) | |



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 29

à la Maison relais Krounebiert et Nic Welter:

Lundi, 14/07/2025	Mardi, 15/07/2025	Mercredi, 16/07/2025	Jeudi, 17/07/2025	Vendredi, 18/07/2025
Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Penne (1a,3) arrabiata et fromage (7) ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Grillades ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Filet de Poisson (4) Riz Légumes ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Merguez Couscous (1.a) Légumes du Jardin ~~~~~ Fruits frais	Potage du jour Buffet salades ~~~~~ Ravioli (1.a,3) Sauce au Beurre (7) ~~~~~ 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) | |



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