



Inter-Actions
Développement & Action Sociale

Menü vun der Woch 4

an der Maison relais Krounebierg a Nic Welter:



Bon
Appétit

Méindeg, 26.01.2026	Dënschdeg, 27.01.2026	Mëttwoch 28.01.2026	Donnëschdeg, 29.01.2026	Freideg, 30.01.2026
Zalotebar ~~~~~ Scampis mat Nuddlen (1.a,2.f) Tomaten Zooss ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Gnocchis (1.a) mat Pesto ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Poulets Hamburger (1.a) Frites Salade ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Kallefs Schnitzel Gromperen Gratin (7) Ierbessen ~~~~~ Frëscht Uebst	Zalotebar ~~~~~ Agneau vum Chef Couscous (1.a) Geméis ~~~~~ Frëscht Uebst

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé(a), seigle(b), orge(c), avoine (d), épautre (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 4

à la Maison relais Krounebierg et Nic Welter:



Bon
Appétit

Lundi, 26.01.2026	Mardi, 27.01.2026	Mercredi, 28.01.2026	Jeudi, 29.01.2026	Vendredi, 30.01.2026
Buffet salades ~~~~~ Scampis au (2.f) Pâtes (1.a,4) Sauce Tomates ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Gnocchis (1.a) au Pesto ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Hamburger Poulet (1.a) Frites Salade ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Escalope de veau Gratin de Pomme de Terre Ierbessen ~~~~~ Fruits frais	Buffet salades ~~~~~ Agneau du Chef Couscous (1.a) Légumes ~~~~~ Fruits frais

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. Sésame (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

