



# VielfaltMenü

47. Semaine 18.11. - 24.11.2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BUFFET DE SALADE</b>	Salade verte, vinaigrette aux herbes (bm) Energie pro Portion: 145 kJ, 35 kcal	Bâtonnets de concombre, dip aux fines herbes (3, am, au) Energie pro Portion: 321 kJ, 77 kcal	Salade de tomates (3, au) Energie pro Portion: 234 kJ, 56 kcal	Salade de haricots beurre au persil (3, uw, aw, bc, au) Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal	Salade de chou chinois avec maïs, vinaigrette César (uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 526 kJ, 126 kcal
<b>ENTRÉE FROIDE</b>	Carpaccio de saucisse de volaille, ciboulette Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Salami de volaille avec dés de poivrons (2, 3, 7) Energie pro Portion: 437 kJ, 104 kcal	Jambon de forêt noire avec des asperges (2, 3, 7) Energie pro Portion: 414 kJ, 98 kcal	Mousse de thon avec des oignons rouges (af) Energie pro Portion: 397 kJ, 93 kcal	Œuf mimosa (1, ae, am, bm) Energie pro Portion: 974 kJ, 235 kcal
<b>ENTRÉE CHAUDE</b>	Soupe de potiron et noix de coco (uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 155 kJ, 37 kcal	Calamars frits, sauce à l'ail (uw, aw, af, am) Energie pro Portion: 1513 kJ, 364 kcal	Potage de pois cassés (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 278 kJ, 67 kcal	Velouté de brocolis avec croutons (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 312 kJ, 74 kcal	Velouté de carottes (3, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 187 kJ, 44 kcal
<b>MENU I</b>	Frikassée de poulet et petits pois-carottes, riz, salsifis (1, 3, uw, aw, af, am, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1997 kJ, 474 kcal	Emincé de bœuf mode Stroganoff avec tagliatelles et petits pois (uw, aw, ae, bc, R) Energie pro Portion: 2797 kJ, 668 kcal	Saucisses de Thuringe, chou-frisé, pommes de terre wedges (3, 5, uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 4988 kJ, 1198 kcal	Fricadelle de volaille grillée à la sauce crème, choux rouge, pommes vapeur (3, 8, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 1672 kJ, 399 kcal	Burger au poisson et pain bretzel, salade de carottes et choux, fromage Cheddar (3, uw, aw, nr, gb, go, af, au) Energie pro Portion: 2211 kJ, 528 kcal
<b>MENU II</b>	Gnocchis poêlés avec bolognese de légumes (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1498 kJ, 356 kcal	Gratin de ravioles avec sauce aux brocolis, gratiné au fromage (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 2552 kJ, 607 kcal	Couscous végétarien avec carottes, courgettes, aubergines et cubes de feta (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1455 kJ, 348 kcal	Pâtes coquilles à la sauce aux épinards, fromage râpé (8, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 2811 kJ, 668 kcal	Burger végétarien sur pain bretzel, salade de carottes et choux, fromage Cheddar (3, uw, aw, nr, gb, ae, au) Energie pro Portion: 1769 kJ, 425 kcal
<b>FROMAGE</b>	Camembert avec Compote d'airelles (am) Energie pro Portion: 1231 kJ, 296 kcal	Dés de gouda avec quartiers d'orange (8) Energie pro Portion: 690 kJ, 165 kcal	Crème de feta avec des olives (am) Energie pro Portion: 1117 kJ, 269 kcal	Fromage frais sur biscuit salé (uw, aw, ae, am) Energie pro Portion: 862 kJ, 206 kcal	Tranche de Tilsiter Energie pro Portion: 1670 kJ, 398 kcal
<b>DESSERT</b>	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal	Yaourt nature (am) Energie pro Portion: 510 kJ, 123 kcal
	Fromage blanc à la pomme (am) Energie pro Portion: 373 kJ, 89 kcal	Yaourt à la Grècque aux céréales (am) Energie pro Portion: 524 kJ, 125 kcal	Gâteau (uw, aw, ae) Energie pro Portion: 1401 kJ, 334 kcal	Compote de poire Energie pro Portion: 208 kJ, 50 kcal	Riz au lait, sauce à la fraise (8, am) Energie pro Portion: 744 kJ, 177 kcal
<b>FRUIT</b>	Clémentine Energie pro Portion: 192 kJ, 46 kcal	Poire Energie pro Portion: 262 kJ, 62 kcal	Banane Energie pro Portion: 488 kJ, 117 kcal	Pomme (8) Energie pro Portion: 306 kJ, 73 kcal	Mandarine Energie pro Portion: 210 kJ, 50 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.