



# VielfaltMenü

49. Semaine 02.12. - 08.12.2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>BUFFET DE SALADE</b>	Salade verte, vinaigrette aux fines herbes (am, bc, bm) Energie pro Portion: 624 kJ, 151 kcal	Salade de couscous (uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 6111 kJ, 1452 kcal	Bâtonnets de concombre, dip aux fines herbes (uw, aw, am, as) Energie pro Portion: 1081 kJ, 264 kcal	Salade de carottes (3) Energie pro Portion: 227 kJ, 54 kcal	Salade iceberg avec maïs, sauce au yaourt (uw, aw, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1116 kJ, 269 kcal
<b>ENTRÉE FROIDE</b>	Salami de volaille avec olives noires (2, 3) Energie pro Portion: 10143 kJ, 2440 kcal	Mousse de pois chiches (3, uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 5008 kJ, 1188 kcal	Rouleau de jambon avec asperges Energie pro Portion: 203 kJ, 49 kcal	Mini Wraps végétariens (am) Energie pro Portion: 979 kJ, 235 kcal	Salade d' oeufs (am, bc, bm) Energie pro Portion: 593 kJ, 144 kcal
<b>ENTRÉE CHAUDE</b>	Soupe de légumes avec croustons (uw, aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 713 kJ, 170 kcal	Velouté au fromage et julienne de poireaux (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 196 kJ, 47 kcal	Soupe à l' oignon (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1081 kJ, 260 kcal	Mini rouleaux de printemps sauce aigre-douce (uw, aw, ay) Energie pro Portion: 525 kJ, 128 kcal	Potage de pommes de terre avec rondelles de carottes (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 385 kJ, 91 kcal
<b>MENU I</b>	Saucisse de porc, purée, choux-fleurs et carottes à la crème (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 1889 kJ, 456 kcal	Lahmacum au gyros de volaille, tzatziki, chou, tomate, concombre et salade iceberg (3, uw, aw, am, au) Energie pro Portion: 1767 kJ, 419 kcal	Tagliatelles à la crème avec épinards en branche & tomates cerises (3, uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, au, ay) Energie pro Portion: 5939 kJ, 1409 kcal	Poulet au curry avec poivrons, riz et petits pois (am, bm) Energie pro Portion: 1924 kJ, 462 kcal	Pâtes spirelli à la bolognaise de boeuf (uw, aw, gb, bc, bm, ay) Energie pro Portion: 1442 kJ, 343 kcal
<b>MENU II</b>	Nuggets végétariens, riz à la tomate et poivron, dip à la crème aigre-douce (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay) Energie pro Portion: 4728 kJ, 1145 kcal	Pâtes spirelli à la sauce tomate (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 1053 kJ, 250 kcal	Rösti à la pomme de terre et potiron sur choux-fleurs, brocolis et choux romanesco Energie pro Portion: 1651 kJ, 394 kcal	Galette de carottes, pommes de terre persillées, sauce béchamel (uw, aw, gb, ae, am, bc, bm, as, ay) Energie pro Portion: 2810 kJ, 675 kcal	Lahmacum au gyros végétarien, tzatziki, chou, tomate, concombre et salade iceberg (3, uw, aw, am, au, ay) Energie pro Portion: 2663 kJ, 638 kcal
<b>FROMAGE</b>	Brie avec quartiers d' orange (8, am) Energie pro Portion: 8852 kJ, 2131 kcal	Dés de feta à l' huile d' olive et olives (3, am) Energie pro Portion: 1097 kJ, 264 kcal	Crème de Kiri avec petites bretzel (uw, aw, nr) Energie pro Portion: 203 kJ, 48 kcal	Boulettes de mozzarella avec tomates cerises et roquette (3, am, au) Energie pro Portion: 617 kJ, 148 kcal	Dés de Gouda Energie pro Portion: 109 kJ, 26 kcal
<b>DESSERT</b>	Yaourt au miel (am) Energie pro Portion: 349 kJ, 84 kcal	Yaourt au miel (am) Energie pro Portion: 349 kJ, 84 kcal	Yaourt au miel (am) Energie pro Portion: 349 kJ, 84 kcal	Yaourt au miel (am) Energie pro Portion: 349 kJ, 84 kcal	Yaourt au miel (am) Energie pro Portion: 349 kJ, 84 kcal
	Boulettes de fromage blanc au sucre Energie pro Portion: 866 kJ, 211 kcal	Yaourt avec fruits rouges (am) Energie pro Portion: 313 kJ, 74 kcal	Crème au chocolat, sauce vanille (am) Energie pro Portion: 343 kJ, 81 kcal	Fromage blanc à la banane et pépites de chocolat Energie pro Portion: 503 kJ, 120 kcal	Compote de pomme Energie pro Portion: 505 kJ, 120 kcal
<b>FRUIT</b>	Orange (8) Energie pro Portion: 1810 kJ, 430 kcal	Banane Energie pro Portion: 3750 kJ, 900 kcal	Pomme Energie pro Portion: 2550 kJ, 610 kcal	Clementine Energie pro Portion: 192 kJ, 46 kcal	Kiwi Energie pro Portion: 186 kJ, 45 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.