



# VielfaltMenü

13. Semaine 24.03. - 30.03.2025

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## ENTRÉE

Salade iceberg, vinaigrette aux fines herbes (ae, bc, bm)

Salade de céleri et carottes

Bâtonnets de concombres, dip aux fines herbes

(am)

Salade de haricots beurre (3, uw, aw, bc, au)

Salade de chou-chinois, sauce au yaourt (am, bc, bm)

Energie pro Portion: 1266 kJ, 302 kcal

Energie pro Portion: 2115 kJ, 503 kcal

Energie pro Portion: 3867 kJ, 923 kcal

Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal

Energie pro Portion: 773 kJ, 187 kcal

## PLAT PRINCIPAL

Poitrine de dinde, sauce brune, épinards, riz

Fricassée de colin d' Alaska, sauce à l' aneth, boulgour, légumes (1, 3, uw, aw, af, am, bc, bm, ay)

Pizza avec Salami, champignons & fromage (2, 3, uw, aw, gb, am)

Sauté de volaille, couscous & petits-pois carottes (uw, aw, bc, bm, R)

Pâtes torsades, bolognaise de boeuf, choux-raves

(uw, aw, bc)

Energie pro Portion: 1120 kJ, 268 kcal

Energie pro Portion: 4964 kJ, 1183 kcal

Energie pro Portion: 2528 kJ, 605 kcal

Energie pro Portion: 1684 kJ, 407 kcal

Energie pro Portion: 1165 kJ, 277 kcal

## DESSERT

Gâteau (uw, aw, ae)

Banane

Pomme (8)

Clémentine

Kiwi

Energie pro Portion: 1751 kJ, 418 kcal

Energie pro Portion: 3750 kJ, 900 kcal

Energie pro Portion: 2550 kJ, 610 kcal

Energie pro Portion: 1920 kJ, 460 kcal

Energie pro Portion: 2270 kJ, 540 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.