



Menu Maison Relais de Berbourg

Woche vom **1/06/26** bis **5/06/26**



Säuglinge 6–12 Monate

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zuppe	Tomatencremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Spinatsuppe	Minestrone (püriert)	Selleriesuppe
Eiweißreiches Gericht	Püriertes Kalbfleisch	Pürierte Putenfleisch	Pürierte Kichererbsen	Püriertes Hähnchen	Püriertes Rindfleisch
	Kartoffelpüree				
	Pürierter Brokkoli	Pürierte Karotten	Pürierte Gemüse-Brunoise	Pürierte grüne Bohnen	Pürierter Romanesco
Nachspeise	Kompot ohne zugesetzten Zucker				

Babys 12–18 Monate

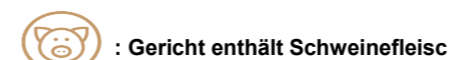
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zuppe	Tomatencremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Spinatsuppe	Minestrone (püriert)	Selleriesuppe
Eiweißreiches Gericht	Kalbsgeschnetzeltes mit Kräutern	Putenschnitzel mit Estragonsauce	Kichererbseneintopf	Brathähnchen	Lasagne al forno
	Quinoa	Weizenkörner	Ofenkartoffeln	Kreolischer Reis	*
	Brokkoli	Karotten	*	Grüne Bohnen	Romanesco
Nachspeise	Himbeer-Smoothie	Vanillepudding	Frisches Obstsortiment	Geschnittenes Obst	Quark mit Honig

Kleinkinder von 18 Monaten bis 3 Jahren

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zuppe	Tomatencremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Klare Suppe mit Julienne-Gemüse	Minestrone	Selleriesuppe
Eiweißreiches Gericht	Kichererbsenragout mit Kokos-Curry und Tofu	Fischragout	Putengyros	Gebatene Hähnchenschenkel	Lasagne al forno
	Quinoa	Weizenkörner	Pitabrot	Kreolischer Reis	*
	*	Karotten	Pita-Beilage und Sauce	Grüne Bohnen	Gemischte Salate
Nachspeise	Himbeer-Smoothie	Vanillepudding	Frisches Obstsortiment	Pfirsichstreusel	Quark mit Honig

Kinder von 3 bis 12 Jahren

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zuppe	Tomatencremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Klare Suppe mit Julienne-Gemüse	Minestrone	Selleriesuppe
Eiweißreiches Gericht	Kichererbsenragout mit Kokos-Curry und Tofu	Fischragout	Putengyros	Cuisses poulets rôti	Lasagne al forno
	Quinoa	Weizenkörner	Pitabrot	Kreolischer Reis	*
	*	Karotten	Pita-Beilage und Sauce	Grüne Bohnen	Gemischte Salate
Nachspeise	Himbeer-Smoothie	Vanillepudding	Frisches Obstsortiment	Pfirsichstreusel	Quark mit Honig



Menu Maison Relais de Berbourg



Semaine du **1/06/26** au **5/06/26**



Menu crèche de 6 à 12 mois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Plat du jour	Veau mixé	Dinde mixé	Pois chiches mixé	Poulet mixé	Bœuf mixé
	Purée de pommes de terre				
	Brocolis mixés	Carottes mixées	Brunoises mixée	Haricots verts mixés	Chou-romanesco
Dessert	Compote sans sucre ajouté				

Menu crèche de 12 à 18 mois

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de tomates	Crème dubarry	Soupe d'épinards	Minestrone (mixée)	Soupe de céleri
Plat du jour	Emincé de veau aux herbes	Escalope de dinde sauce estragon	Potée de pois chiches	Poulet rôti	Lasagne al forno
	Quinoa	Grains de blé	Pommes de terre au four	Riz créole	*
	Brocolis	Carottes	*	Haricots verts	Chou-romanesco
Dessert	Smoothie aux framboises	Pudding à la vanille	Assortiment de fruits frais	Fruits coupés	Fromage blanc au miel

Menu crèche de 18 mois à 3 ans

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de tomates	Crème dubarry	Consommé julienne	Minestrone	Soupe de céleri
Plat du jour	Pois chiche ragout au curry coco et tofu	Cassolette de poissons	Gyros de dinde	Cuisses poulets rôti	Lasagne al forno
	Quinoa	Grains de blé	Pain pita	Riz créole	*
	*	Carottes	Garniture et sauce pita	Haricots verts	Salades mélangées
Dessert	Smoothie aux Framboises	Pudding à la vanille	Assortiment de fruits frais	Streusel aux pêches	Fromage blanc au miel

Menu de 3 à 12 ans

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de tomates	Crème dubarry	Consommé julienne	Minestrone	Soupe de céleri
Plat du jour	Pois chiche ragout au curry coco et tofu	Cassolette de poissons	Gyros de dinde	Cuisses poulets rôti	Lasagne al forno
	Quinoa	Grains de blé	Pain pita	Riz créole	*
	*	Carottes	Garniture et sauce pita	Haricots verts	Salades mélangées
Dessert	Smoothie aux Framboises	Pudding à la vanille	Assortiment de fruits frais	Streusel aux pêches	Fromage blanc au miel

; Poisson MSC

: Choisi par les enfants

: Produit Bio

: Présence de porc

: Produit du terroir



Menu Maison Relais de Berbourg

Semaine du
Woche vom

1/06/26

au
bis

5/06/26

	Lundi <i>Montag</i>	Mardi <i>Dienstag</i>	Mercredi <i>Mittwoch</i>	Jeudi <i>Donnerstag</i>	Vendredi <i>Freitag</i>
Potage Zuppe	Velouté de tomates	Crème dubarry	Consommé julienne	Minestrone	Soupe de céleri
	<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Blumenkohlcremesuppe</i>	<i>Klare Suppe mit Julienne-Gemüse</i>	<i>Minestrone</i>	<i>Selleriesuppe</i>
Plat du jour <i>Eiweißreiches Gericht</i>	Pois chiche ragout au curry coco et tofu	Cassolette de poissons	Gyros de dinde	Cuisses poulets rôti	Lasagne al forno
	<i>Kichererbsenragout mit Kokos-Curry und Tofu</i>	<i>Fischragout</i>	<i>Putengyros</i>	<i>Cuisses poulets rôti</i>	<i>Lasagne al forno</i>
	Quinoa	Grains de blé	Pain pita	Riz créole	*
	Quinoa	Weizenkörner	Pitabrot	Kreolischer Reis	*
	*	Carottes	Garniture et sauce pita	Haricots verts	Salades mélangées
	*	Karotten	Pita-Beilage und Sauce	Grüne Bohnen	Gemischte Salate
Dessert <i>Nachspeise</i>	Smoothie aux Framboises	Pudding à la vanille	Assortiment de fruits frais	Streusel aux pêches	Fromage blanc au miel
	<i>Himbeer-Smoothie</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Frisches Obstsortiment</i>	<i>Pfirsichstreusel</i>	<i>Quark mit Honig</i>



: Végétarien / Vegetarische



: Produit Bio / Bio



: Produit du terroir / Produkte aus der Region



: Choisi par les enfants / Gericht für Kinder



: Présence de porc / Gericht enthält Schweinefleisch



: Poisson MSC