


















LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p><b>Salade de chou blanc</b> Weisskraut salat </p>		<p><b>Rosette</b> </p>	
<p><b>Penne romagnola</b>  </p>	<p><b>Filet de lieu crème de raifort</b> Seelachs Merrettichsauce </p>		<p><b>Tomate farcie</b> </p>	<p><b>Beignets de calamars</b> </p>
<p><b>Penne</b>  Piperade</p>	<p><b>Pommes vapeur</b>  Dampf kartoffel  Chou braisé Grun khol</p>		<p><b>Haricots verts</b></p>	<p><b>Purée de pommes de terre</b>   Carottes braisées</p>
<p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p><b>Croc'lait</b></p>		<p><b>Riz créole</b> </p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p>
<p><b>Fruit de saison</b> </p>			<p><b>Moelleux à l'orange</b>  </p>	<p><b>Cocktail de fruits au sirop</b> </p>

Plats préférés



Innovation culinaire



Recettes développement durable



Recettes d'ici et d'ailleurs



Recettes faites maison



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine