




Maison relais Kehlen

Menu du 03 au 07 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	*	Soupe de saison	*	Soupe de saison	*
Crudités	Crudités de saison	*	Crudités de saison	*	Crudités de saison
Plat du jour	Couscous végétarien (pois chiches, semoule et légumes)	Hachis parmentier	Cabillaud, sauce à l'oseille	Filet de poulet et son jus	Spirelli à l'épeautre, sauce napolitaine et emmental rapé
	Semoule	*	Bouलगour	Pommes de terre rôties	*
	*	Salade mixte	Poêlée de légumes	Haricots verts	Salade verte
Alternative végétarienne	Couscous végétarien (pois chiches, semoule et légumes)	Hachis parmentier aux lentilles corail	Omelette à la ciboulette	Steak de tofu	Spirelli à l'épeautre, sauce napolitaine et emmental rapé
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
Collation	Biscotte Confiture d'abricot	 Beignet	Pain Gouda	Lait Céréales	Yaourt à la myrtille

 s'engage à servir régulièrement :



Produit Fairtrade



Produit végétarien



Produit issu de la pêche durable



Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise



Produit issu de l'agriculture biologique



Choix des enfants



Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes




Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»





Maison relais Kehlen


Menu du 10 au 14 mars 2025


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Soupe de saison	*	Soupe de blettes	*	*
Crudités	*	Crudités de saison	*	Crudités de saison	Crudités de saison
Plat du jour	Blanquette de jeune bovin	Quiche au fromage	Fajitas de poulet et sa garniture	Mettwurst, sauce moutarde	Spaghetti, sauce au saumon
	Blé	*	Pommes de terre rôties	 Purée de pommes de terre	*
	Carottes	Salade verte	Crudités	Blettes	Salade verte
Alternative végétarienne	Blanquette de soja	Quiche au fromage	Fajitas aux légumes et pois chiches	Saucisse végétarienne, sauce moutarde	Spaghetti, sauce au fromage
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
Collation	Pain Pâte à tartiner	Lait Céréales	Cracotte Streich	Smoothie	Cookie


 s'engage à servir régulièrement :


 Produit Fairtrade  Produit végétarien

  Produit issu de la pêche durable

 Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Choix des enfants

 Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes



Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»



Maison relais Kehlen

Menu du 17 au 21 mars 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	*	Soupe libanaise chorba adas	*	Soupe de saison	*
Crudités	Crudités de saison	*	Crudités de saison	*	Crudités de saison
Plat du jour	Boulettes à la liegeoise	Pilons de poulet au citron libanais	Tortellini ricotta-épinards, sauce crème	Filet de poisson meunière, sauce rémoulade	Dahl de lentilles au lait de coco
	Spaëtzles	Batata Harra - Pommes de terre épicées à la libanaise	*	Purée de pommes de terre	Hitchen à l'épeautre
	Chicons braisés	Fèves vertes à l'huile d'olive et à la coriandre	Salade verte	Fondue de poireaux	Brocolis
Alternative végétarienne	Boulettes végétariennes, sauce liegeoise	Ragoût de pois chiche à l'halloumi grillé	Tortellini ricotta-épinards, sauce crème	Emincé végétal, sauce rémoulade	Dahl de lentilles au lait de coco
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	*
Collation	Lait Céréales	Mouhalabieh - Flan libanais	Pain et confiture de fruits rouges	Dip's de légumes, sauce aux herbes Grissini	Yaourt à la pêche

 s'engage à servir régulièrement :



Produit Fairtrade



Produit végétarien



Produit issu de la pêche durable



Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise



Produit issu de l'agriculture biologique



Choix des enfants



Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes




Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»





Maison relais Kehlen


Menu du 24 au 28 mars 2025


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Soupe de saison	*	Soupe de saison	*	*
Crudités	*	Crudités de saison	*	Crudités de saison	Crudités de saison
Plat du jour	 Kniddelen carbonara	Filet de colin, sauce ciboulette	Bœuf stroganoff	Omelette nature	Emincé de dinde au curry
	*	Pâtes à l'épeautre	Boulgour	Pommes de terre rissolées	Riz pilaf
	Salade verte	Carottes glacées	Poêlée de champignons	Salade verte	Epinards
Alternative végétarienne	Kniddelen, sauce crème	Steak végétarien, sauce ciboulette	Emincé végétal façon stroganoff	Omelette nature	Curry de haricots blancs
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
Collation	Yaourt à la fraise	Pain Emmental	Lait Céréales	Pain Confiture de myrtille	Cake marbré


 s'engage à servir régulièrement :


 Produit Fairtrade  Produit végétarien

  Produit issu de la pêche durable

 Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Choix des enfants

 Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes




Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»





Maison relais Kehlen


Menu du 31 mars au 04 avril 2025


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Potage	*	*	*	Caldo verde (Soupe de choux)	*
Crudités	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Salade de haricots à la portugaise	Crudités de saison
Plat du jour	Mijoté de haricots rouges et maïs aux épices mexicaines	Tagliatelles à l'épeautre, sauce bolognaise (fromage râpé)	Pavé de saumon, sauce à l'aneth	Rôti de veau au four (Vitela assada no forno)	Halloumi aux herbes
	Riz blanc	*	Quinoa	Pommes de terre	Spaëtzles
	Salade verte	Haricots verts	Poireaux	Salade verte	Petits pois
Alternative végétarienne	Mijoté de haricots rouges et maïs aux épices mexicaines	Tagliatelles à l'épeautre, sauce napolitaine (fromage râpé)	Œuf cocotte	Ragoût de pois et œuf poché	Halloumi aux herbes
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
Collation	Pain Confiture de mirabelle	Lait Céréales	Dip's de légumes, sauce fromage blanc et grissini	Bolo de Bolacha (Gâteau aux biscuits)	Pain Pâte à tartiner


 s'engage à servir régulièrement :


 Produit Fairtrade  Produit végétarien

  Produit issu de la pêche durable

 Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Choix des enfants

 Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes




Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»





Maison relais Kehlen


Menu du 07 au 11 avril 2025


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Soupe de saison	*	*	*	*
Crudités	*	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
Plat du jour	Ragout de porc, sauce aigre douce	Œufs durs, sauce béchamel	Filet de poulet pané	Weinzossis	Poisson blanc, sauce au citron
	Riz	Pommes de terre vapeur	Boulgour	 Purée de pommes de terre	Blé
	Courgettes	Chou-fleur	Champignons	Salade verte	Fondue de poireaux
Alternative végétarienne	Ragout de lentilles, sauce aigre douce	Œufs durs, sauce béchamel	Galettes de légumes	Saucisse végétarienne	Omelette
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais
Collation	Yaourt à la myrtille	Galette de riz Compote maison	Cake au miel	Lait Muesli aux fruits	Pain Streich


 s'engage à servir régulièrement :


 Produit Fairtrade  Produit végétarien

  Produit issu de la pêche durable

 Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Choix des enfants

 Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes





Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»



Maison relais Kehlen

Menu du 14 au 18 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	*	Soupe de saison	*	*	*
Crudités	Crudités de saison	*	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
Plat du jour	Yassa de poulet	 Burger pur bœuf	 Pizza marguerita	Pavé de saumon, sauce aux herbes	Curry de lentilles au lait de coco
	Riz	Potatoes	*	Spirelli à l'épeautre	Riz blanc
	Champignons	(salade, cornichons, oignons)	Salade verte et maïs	Panais	Haricots verts
Alternative végétarienne	Halloumi grillé	Burger végétarien	Pizza marguerita	Steak de tofu, sauce aux herbes	Curry de lentilles au lait de coco
Dessert	Corbeille de fruits frais	Corbeille de fruits frais	*	*	*
Collation	Yaourt à la vanille	Pain Miel	Salade de fruits	Dip's de légumes, sauce cocktail Grissini	Tarte aux pommes

 s'engage à servir régulièrement :



Produit Fairtrade



Produit végétarien



Produit issu de la pêche durable



Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise



Produit issu de l'agriculture biologique



Choix des enfants



Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes



Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»





Maison relais Kehlen


Menu du 21 au 25 avril 2025


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	*	*	Soupe de saison	*	*
Crudités	*	Crudités de saison	*	Crudités de saison	Crudités de saison
Plat du jour	*	Poisson meunière, sauce rémoulade	Emincé de bœuf en sauce	Frittata au fromage	Cordon bleu de volaille (non pané)
	*	Riz	Gratin dauphinois	Pommes de terre grenailles	Pâtes à l'épeautre
	*	Epinards	Panais	Salade verte	Carottes
Alternative végétarienne	*	Stick de mozzarella	Tofu en sauce	Frittata au fromage	Galette végétarienne
Dessert	*	*	*	Corbeille de fruits frais dont 1 fruit Bio par jour	Corbeille de fruits frais dont 1 fruit Bio par jour
Collation	*	Lait Céréales	Pain Gouda	Gâteau au chocolat	Pain Confiture


 s'engage à servir régulièrement :


 Produit Fairtrade  Produit végétarien

  Produit issu de la pêche durable

 Produit issu de l'agriculture luxembourgeoise

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Choix des enfants

 Recette contenant du porc



Retrouvez ici vos allergènes



Nos menus sont établis en respect du cahier des charges Natur Geneissen

»