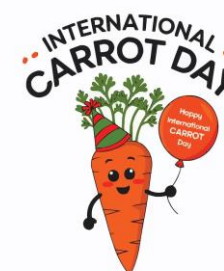


# Au menu cette semaine

Semaine du 23 février au 27 février 2026



# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>		Velouté de céleri (7,9,12)	Bouillon de vermicelles (1blé)	Crème de carottes parfumée à l'orange et au gingembre (7,12)	Velouté petits pois et menthe (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)				
<b>Plat froid</b>	Bagel pastrami et crudités (1blé,3,7,10,11) / Bagel avocat et œuf (1blé,3,7,10)				
<b>Plat du jour</b>		Tartiflette savoyarde (7,12)	Sole sauce beurre blanc (1blé,4,7)	Bœuf bourguignon (1blé,6,7)	Ragout de dinde curry coco (1blé,7)
<b>Show cooking</b>		Cuisse de poulet au thym	Émincé de porc au romarin (1blé,6,7)	Poulet mariné yaourt et paprika (7)	Cabillaud pané, quartier de citron (1blé,4,7)
<b>Plat végétarien</b>		Tartiflette à la raclette (7,12)	Pané de sarrasin et lentilles (1blé,7,9)	Tofu croustillant (1blé,6)	Omelette du chef (3,7,12)
<b>Féculents et légumes</b>		Purée de pois cassés (7)	Pommes de terre sautées (12)	Quinoa	Riz
		Ebly (1blé)	Semoule (1blé)	Orge perlé (1orge)	Fusilli (1blé)
		Salade verte (3,10)	Poêlée de légumes (9)	Haricots verts	Champignons persillés
		Petits pois	Chou romanesco aux échalotes	Carottes aux épices et raisins secs (12)	Brocolis
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Eclair au chocolat (1blé,3,6,7)			Rose des sables (1blé,6,7)	
		Verrine citron meringuée (3,7,12)	Fromage à la coupe (7)	Carrot cake aux noix (1blé,3,7,8)	Tarte au flan (1blé,3,7)

Les produits de l'agriculture biologique

MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)

Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg

Les produits issus du commerce équitable















Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Crème de brocolis (7,12)	Soupe de Navet (7,12)	Velouté de potimarron (7,12)	Soupe aux poireaux (7,12)	Crème de panais (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12)				
<b>Plat froid</b>	Nuggets de poulet et crudités (1blé,3,7) / Nuggets végétarien et crudités (1blé,6,7)				
<b>Plat du jour</b>	Penne bolognaise de quorn (1blé,orge,3)	Rôti de porc au miel (1blé,6,7)	Blanquette de dinde (1blé,7,10)	Lasagne de bœuf (1blé,3,7,9)	Tajine de poulet aux abricots (1blé,6,7,12)
<b>Show cooking</b>	Wok de petits légumes et émincés de soja et cajou (1blé,6,8,9)	Calamars à la romaine (1blé,14)	Ragoût de bœuf à la provençale	Lasagne de saumon et épinards (1blé,3,4,7,9)	Filet de colin sauce agrumes
<b>Plat végétarien</b>	Penne 4 fromages (1blé,3,7)	Falafels aux potirons	Filet de quorn à la provençale (1blé,3,7)	Lasagne veggie (1blé,3,6,7,9)	Tajine de tofu (1blé,6,7,12)
<b>Féculents et légumes</b>	Boullgour (1blé)	Riz	Purée de pommes de terre (7,12)	/	Semoule (1blé)
	Penne (1blé)	Gnocchis (1blé)	Lentilles	Blé à la tomate (1blé)	Quinoa
	Poireaux à la crème (7)	Duo d'haricots	Chou fleur	Épinards à l'ail	Petits pois
	Julienne de légumes (9)	Radis au curcuma	Blettes à la crème (7)	Endives braisées	Légumes tajine (9)
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Beignets de carnaval (1blé,3,6,7,8)			Roulé à la confiture (1blé,3,7)	
	Gâteau aux pommes (1blé,3,7)	Mousse au caramel (3,7)	Tiramisu (1blé,3,6,7)	Emmental (7)	Clafoutis griotte (1blé,3,7)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté carottes, coco (7,12)	Potage de légumes (7,9,12)	Crème de radis (7,12)	Crème de chou-fleur (7,12)	Velouté butternut (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Salade piémontaise (3,10,12)  / Salade de pâtes au thon (1blé,3,4,10)				
<b>Plat du jour</b>	Jambon coquillettes au gruyère (1blé,7) 	Poulet yakitori 	Saucisse de Toulouse 	Quiche Lorraine (1blé,3,7) 	Boulettes de bœuf sauce tomate (1blé,3) 
<b>Show cooking</b>	Bœuf carottes (1blé,6,7) 	Filet de hoki, curry et lait de coco (1blé,4,7) 	Ravioli au poulet sauce champignon (1blé,3,7,10)	Quiche au thon (1blé,3,4,7)	Dos de lieu pesto rosso (4) 
<b>Plat végétarien</b>	Gratin de coquillettes au potimarron et petits pois (1blé,7)	Dahl de lentilles, carottes, lait de coco et curry (7)	Tortellini au gruyère AOP (1blé,3,7)	Quiche aux potirons (1blé,3,7)	Boulettes de soja (1blé,6)
<b>Féculents et légumes</b>	Fusilli (1blé)	Riz jaune 	Blé à la tomate (1blé)	-	Riz aux herbes 
	Haricots blanc à l'ail (1blé,9)	Boulgour (1blé)	Purée de pommes de terre (7,12) 	Mix céréales (1blé)	Patate douce à la muscade
	Chou de Bruxelles	Légumes wok (6,9)	Petits pois, carottes	Salade verte (3,10) 	Mélange maïs, poivrons
	Poêlée de légumes (9)	Céleri braisé (9)	Panais	Chou rouge aux épices (12)	Navet caramélisé
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Pasteis de nata (1blé,3,7)			Muffin (1blé,3,6,7)	
	Crème vanille spéculoos (1blé,3,7)	Crumble aux pommes (1blé,7)	Briochette (1blé,3,6,7)	Cookie (1blé,3,6,7,8)	Mousse fruits rouges (3,7)



















Secondaire


# Au menu cette semaine

Semaine du 16 au 20 mars 2026

# Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage aux lentilles (12)	Velouté de champignons (7,12)	Soupe de chou de Bruxelles (12)	Velouté de légumes (7,12)	Bouillon de vermicelles (1blé)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Wrap jambon, St Moret (1blé,7)  / Wrap chèvre, tomate (1blé,7)				
<b>Plat du jour</b>	Grillwurst sauce barbecue (6,12) 	Steak haché sauce échalotte (1blé,6,7) 	Couscous poulet merguez (1blé,9) 	Porc aux oignons (1blé,6,7) 	Aiguillettes de poulet au basilic sauce fromage blanc (7) 
<b>Show cooking</b>	Lieu noir à la tapenade (4) 	Émincé de poulet sauce tomate 	Nuggets de merlu (1blé,3,4,6,7) 	Rôti de dinde sauce champignons (1blé,6,7) 	Crêpinette de porc 
<b>Plat végétarien</b>	Saucisse végé sauce barbecue (1blé,3,6,12)	Galette pané pois et légumes (1blé)	Couscous végétarien (1blé,6,9)	Filet de quorn gratiné (1blé,3,7)	Champignons farcis boulgour sauce fromage blanc (1blé,7,9)
<b>Féculents et légumes</b>	Farfalle (1blé) 	Pommes de terre (12) 	Semoule (1blé) 	Spatzle (1blé,3)	Purée de patate douce (7,12)
	Fèves	Riz 	Pois chiche	Quinoa 	Penne (1blé) 
	Chou-fleur	Carottes	Brocolis	Petits pois	Champignons à la crème (7)
	Panais rôti au miel	Poireaux fondants (7)	Légumes à couscous (9)	Chou vert	Haricots verts
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Donut au sucre (1blé,3,6,7)			Glaces (1blé,3,6,7,8)	
	Semoule au lait (7)	Cake à l'orange (1blé,3,7)	Mousse chocolat blanc (7)	Marbré cacao (1blé,3,6,7)	Far breton aux pruneaux (1blé,3,7)

 Les produits de l'agriculture biologique



MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent

d'une pêche durable selon le référentiel MSC. [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)



Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg
















Les produits issus du commerce équitable



Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans les recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

## Eurest

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté de potiron (7,12)	Crème de poireaux (7,12)	Velouté navet et miel (7,12)	Soupe de chou rouge (1,12)	Soupe de légumes (12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Assiette de charcuterie (12) / Assiette de fromages (7,12)				
<b>Plat du jour</b>	Poulet sauce citron (1blé,7,12) 	Porc aux pruneaux (1blé,6,7) 	Chili con carne (9) 	Sauce carbonara (7) 	Hot dog (1blé,3,7,10,12) 
<b>Show cooking</b>	Colin au cours bouillon (4) 	Paupiette de veau aux olives (1blé,6,7) 	Encornets sautés aux poivrons (14)	Sauce poulet champignons (1blé,7)	Kebab de poulet (1blé,6,7)
<b>Plat végétarien</b>	Mozzarella stick (1blé,7)	Gratin de pomme de terre au cheddar (3,7,12)	Chili sin carne (1blé,3,6,9)	Sauce pesto	Hot dog vegetal (1blé,3,6,7,10,12)
<b>Féculents et légumes</b>	Purée de pommes de terre (7,12) 	Patate douce	Riz 	Tagliatelles (1blé)	Frites
	Orge perlé (1orge)	Blé (1blé) 	Pois cassé	Pois chiche	Macaroni (1blé) 
	Poivrons grillés	Ratatouille (9)	Brocolis	Petits pois	Salade verte (3,10)
	Julienne de légumes (9)	Pois mange-tout	Petits oignons caramélisés	Céleri braisé (9)	Mais grillé
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Pain au lait (1blé,7)			Crêpe au sucre (1blé,3,7)	
	Banana bread (1blé,3,6,7)	Panna cotta fruits exotiques (7)	Quatre-quarts (1blé,3,7)	Fromage (7)	Smoothie de saison