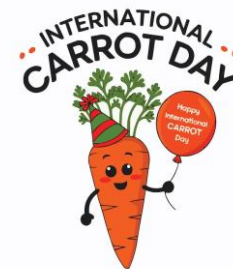


Élémentaire: CP-CE1-CE2







## 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>Entrée</b>		Dips de chou-fleur (3,7,10)	Bouillon de vermicelles (1blé)	Crème de carottes parfumée à l'orange et au gingembre (7,12)	Velouté petits pois et menthe (7,12)
<b>Plat du jour</b>		Tartiflette savoyarde (7,12) 	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)	/
<b>Féculents et légumes</b>		/	Pommes de terre sautées (12) 	Orge perlé (1orge)	Riz 
		Salade verte (3,10) 	Chou romanesco aux échalotes	Carottes aux épices et raisins secs (12)	Champignons persillés
<b>Desserts</b>		Fruit de saison	Gâteau au yaourt (1blé,3,7)	Fromage (7)	Yaourt nature sucré (7)
<b>Goûter</b>		Fromage blanc, granola (1blé,6,7,8,11)	Petits suisses aux fruits (7)	Brownie d'anniversaire (1blé,3,6,7)	Fruit de saison, spéculoos (1blé,3)

 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

Eurest

Élémentaire: CP-CE1-CE2

# Au menu cette semaine









Semaine du 02 au 06 mars 2026


**MEATLESS**  
**Monday**



# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Crème de brocolis (7,12)	Maïs et féta (7)	Velouté de potimarron (7,12)	Soupe aux poireaux (7,12)	Champignons et gouda (3,7,10)
<b>Plat du jour</b>	Bolognaise de quorn (1blé,orge,3) 	Calamars à la romaine (1blé,14)	Ragoût de bœuf à la provençale 	Lasagne de bœuf (1blé,3,7,9) 	Tajine de poulet aux abricots (1blé,6,7,12) 
<b>Plat végétarien</b>	/	/	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>	Penne (1) 	Riz 	Purée de pommes de terre (7,12) 	/	Semoule (1blé) 
	Julienne de légumes (9)	Duo d'haricots	Chou fleur	Endives braisées	Légumes tajine (9)
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Compote	Petits suisses aux fruits (7)	Roulé à la confiture (1blé,3,7)	Yaourt nature sucré (7)
<b>Goûter</b>	Yaourt aux fruits (7)	Gâteau aux pommes (1blé,3,7)	Fruit de saison	Emmental et pain (1blé,7)	Fruit de saison et Rem (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

**Eurest**






Élémentaire: CP-CE1-CE2


## Au menu cette semaine

Semaine du 09 au 13 mars 2026

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Velouté carottes, coco (7,12)	Tomate et olives	Radis noir au curry (3,10)	Crème de chou-fleur (7,12)	Velouté butternut (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Jambon coquillettes (1blé,7) 	Poulet yakitori (1blé,6) 	Tortellini au gruyère AOP (1blé,3,7)	Quiche au thon (1blé,3,4,7)	Dos de lieu pesto rosso (4) 
<b>Plat végétarien</b>	Coquillettes au potimarron et petits pois (1blé,7)	Dahl de lentilles, carottes, lait de coco et curry (7)	/	/	/
<b>Féculents et légumes</b>	/	Riz jaune 	/	/	Patate douce à la muscade
	Poêlée de légumes (9)	Légumes wok (6,9)	Petits pois, carottes	Salade verte (3,10) 	Maïs grillé
<b>Desserts</b>	Pasteis de nata (1blé,3,7)	Yaourt aux fruits (7)	Fruit de saison	Babybel (7)	Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Fruit de saison et madeleine (1blé,3,6,7)	Crumble de pommes aux flocons d'avoine (1blé,avoine,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Muffin (1blé,3,6,7)	Tartine confiture (1blé)

 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

Eurest

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de lentilles (3,10,12)	Carottes râpée (3,10)	Soupe de chou de Bruxelles (12)	Velouté de légumes (7,12)	Bouillon de vermicelles (1blé)
<b>Plat du jour</b>	Grillwurst sauce barbecue (6,12) 	Steak haché sauce échalotte (1blé,6,7) 	Nuggets de merlu (1blé,3,4,6,7) 	Rôti de dinde sauce champignons (1blé,6,7)	Aiguillettes de poulet au basilic sauce fromage blanc (7) 
<b>Plat végétarien</b>	Saucisse végétarienne sauce barbecue (1blé,3,6,12)	Galette pané pois et légumes (1blé)	/	Filet de quorn gratiné (1blé,3,7)	Champignons farcis boulgour sauce fromage blanc (1blé,7,9)
<b>Féculets et légumes</b>	Farfalle (1blé) 	Pommes de terre (12) 	Semoule (1blé) 	Spatzle (1blé,3)	Penne (1blé) 
	Chou-fleur	Carottes	Brocolis	Petits pois	Haricots verts
<b>Desserts</b>	Kiri (7)	Petits suisses aux fruits (7)	Donut au sucre (1blé,3,6,7)	Fruit de saison	Compote
<b>Goûter</b>	Compote pomme et petit beurre (1blé,3,7)	Cake à l'orange (1blé,3,7)	Fruit de saison et palmier (1blé,3,7)	Marbré cacao (1blé,3,6,7)	Yaourt aux fruits (7)








Élémentaire: CP-CE1-CE2


## Au menu cette semaine

Semaine du 23 au 27 mars 2026

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Coleslaw (3,10)	Crème de poireaux (7,12)	Velouté navet et miel (7,12)	Soupe de chou rouge (1,12)	Salade de chicons (3,10,12)
<b>Plat du jour</b>	Colin au cours bouillon (4) 	Gratin de pomme de terre au cheddar (3,7,12)	Chili con carne (9) 	Sauce poulet crème (1blé,7) 	Hot dog (1blé,3,7,10,12) 
<b>Plat végétarien</b>	/	/	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) 	/	Riz 	Coquillettes (1blé) 	Frites
	Julienne de légumes (9)	Ratatouille (9)	Légumes mexicain	Céleri braisé (9)	Salade verte (3,10)
<b>Desserts</b>	Crêpe au sucre (1blé,3,7)	Gouda (7)	Fruit de saison	Crème vanille (7)	Fruit de saison
<b>Goûter</b>	Fruit de saison et pain d'épices (1blé,seigle,3,7)	Crêpe au sucre (1blé,3,7)	Pain aux céréales et st Moret (1,7,11)	Brownie d'anniversaire (1blé,3,6,7)	Compote et petit biscuit (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

Eurest