

Élémentaire: CP-CE1-CE2









# Au menu cette semaine


Semaine du 1<sup>er</sup> juin au 5 juin 2026

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Gaspacho tomate basilic	Dips tomates cerises (3,7,10)	Concombre au yaourt (3,7,10)	Salade de pommes de terre (3,7,10,12) 	Potage de céleri (7,9,12)
<b>Plat du jour</b>	Mac and cheese (1blé,3,7)	Brandade de lieu 	Wok de poulet aigre doux 	Rôti de porc aux abricots 	Aiguillettes de poulet sauce citron 
<b>Plat végétarien</b>	-	-	Wok de tofu et petits légumes (6,9,11,12)	Aubergine à la parmigiana (3,7)	Galette de soja sauce tomate (1blé,6)
<b>Féculents et légumes</b>	-	Purée de pomme de terre (7,12) 	Riz 	Gnocchis (1blé)	Blé (1blé)
	Haricots beurre	Poêlée de légumes (6,9)	Ratatouille (9)	Carottes à l'aneth 	Maïs grillé
<b>Desserts</b>	Yaourt nature sucré (7)	Fruit de saison	Pasteis de nata (1blé,3,7)	Compote	Kiri (7)
<b>Goûter périscolaire</b>	Fruit de saison et boudoirs (1blé,3,7)	Gâteau yaourt et pépites choco (1blé,3,6,7)	Yaourt à boire et petit beurre (1blé,3,7)	Baguette et fromage frais (1blé,7,11)	Pain au lait et confiture (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 08 juin au 12 juin 2026



# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Betterave (3,10)	Carottes râpées au citron (12)	Bouillon de vermicelles (1blé)	Salade de riz (3,10)	Velouté courgette, Kiri (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Ragout de dinde à la tomate 	Coquillettes jambon mozzarella (1blé,3,7) 	Fish stick de colin (1blé,3,4,7) 	Bœuf carottes (1blé,6,7) 	Cuisse de poulet au citron (1blé,7,12) 
<b>Plat végétarien</b>	Chakchouka d'aubergines aux œufs (3,9)	Gratin de coquillettes à la provençale (1blé,3,7,9)	-	Currywurst de légumes (1blé,3,6,9,10)	Cannelloni ricotta épinards (1blé,3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1blé) 	-	Riz 	Boulgour (1blé)	Pommes de terre rôties (12) 
	Petits pois	Courgettes grillées	Haricots verts	Tomates provençales (1blé,3)	Julienne de légumes (9)
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits (7)	Fruit de saison	Glace à l'eau	Crème dessert vanille (7)
<b>Goûter périscolaire</b>	Pain aux céréales et babybel (1blé,7,11)	Compote à boire et biscuit rose (1blé,3,7)	Cake citron (1blé,3,7,12)	Emmental et pain de campagne (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 15 juin au 19 juin 2026

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Concombre et féta (7)	Taboulé (1blé,3,7,9,12)	Soupe de légumes (7,9,12)	Gaspacho tomate, melon	Velouté de carottes (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Filet de hoky curry et lait de coco (4,7) 	Paupiette de veau (1blé,6,7) 	Saucisse de volaille et ketchup	Lasagne de bœuf (1blé,3,7,9) 	Tasty crousty de poulet (1blé,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	-	Poivrons farcis quinoa et féta (1blé,3,7)	Saucisse végétal et ketchup (3,6,9)	Lasagne de légumes (1blé,3,7,9)	Tofu crispy sauce aigre douce (1blé,3,6,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1blé) 	Fusilli (1blé) 	Pommes sautées	-	Riz 
	Légumes couscous (9)	Chou-fleur	Duo d'haricots	Salade verte (3,10) 	Petits pois, carottes
<b>Desserts</b>	Yaourt aux fruits (7)	Smoothie tutti frutti	Profiteroles (1blé,3,6,7)	Fromage blanc vanille (7)	Compote
<b>Goûter périscolaire</b>	Compote à boire et spéculoos (1blé)	Tartine confiture (1blé,11)	Fruit de saison et palmier (1blé,3,7)	Crêpes au sucre (1blé,3,7)	Wrap au kiri (1blé,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 22 juin au 26 juin 2026

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Gaspacho concombre basilic	/	Minestrone (1blé,9)	Cœufs mimosa (3,10)	Tomate et maïs (3,10)
<b>Plat du jour</b>	Émincé de porc au miel et épices (1blé,6,7) 	/	Bouchée à la reine (1blé,3,7,9) 	Omelette du Chef (3,7)	Lieu noir à la tomate (4) 
<b>Plat végétarien</b>	Boulettes de légumes sauce tomate (1blé,3,6,9)	/	Veggie bouchée de quorn (1blé,3,6,7,9)	-	-
<b>Féculents et légumes</b>	Riz 	/	Frites	Blé (1blé)	Coude (1blé) 
	Haricots verts	/	Carottes aux herbes fraîches 	Poireaux à la crème (7)	Fenouil braisé
<b>Desserts</b>	Flan caramel (3,7)	/	Petits suisses aux fruits (7)	Babybel (7)	Fruit de saison
<b>Goûter périscolaire</b>	Banana Bread (1blé,3,6,7)	/	Fruit de saison et madeleine (1blé,3,6,7)	Gâteau d'anniversaire (1blé,3,6,7)	Pain complet et gouda (1blé,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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Bouillon de vermicelles (1blé)	Mini wrap crudités fromage frais (1blé,3,7)	Velouté de courgettes (7,12)	Salade de chou blanc (3,10)	Gaspacho pastèque féta (7)
<b>Plat du jour</b>	Couscous poulet (1blé,6,9,10) 	Sauté de dinde au curry (1blé,7) 	Dos de lieu sauce aurore (1blé,4,7) 	Tortellini de bœuf (1blé,3,7)	Chicken Burger (1blé,3,7,11)
<b>Plat végétarien</b>	Couscous abricots et tofu (1blé,6,9,12)	Clafoutis provençale (1blé,3,7)	-	Tortellini ricotta épinard (1blé,3,7)	Veggie Burger (1blé,3,6,7,9,11)
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1blé) 	Penne (1blé) 	Riz à la tomate 	-	Potatoes
	Légumes couscous (9)	Pois gourmand	Poêlée de légumes (6,9)	Courgettes	Salade mixte (3,10) 
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Yaourt nature sucré (7)	Fruit de saison	Crème vanille (7)	Glace à l'eau
<b>Goûter périscolaire</b>	Baurebrouet et confiture (1blé)	Quatre quart (1blé,3,7)	Baguette et fromage frais (1blé,7,11)	Gâteau d'anniversaire (1blé,3,6,7)	Fruit de saison et boudoirs (1blé,3,7)