

Élémentaire: CM1 – CM2












# Au menu cette semaine


Semaine du 9 septembre au 13 septembre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Bonne rentrée à tous !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Velouté de courgettes (7)	Tomates cerises	Bouillon de vermicelles (1)	Soupe de légumes d'été (9)	Velouté de carottes rôties (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Filet mignon de porc à la moutarde (10,12) 	Cordon bleu (1,6,7)	Dinde au curry (7)	Colin d'Alaska MSC, sauce aurore (1,4,7) 	Cuisse de poulet
	Fish & chips de cabillaud, sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,10) 	Gratin de coquillettes et lardons (1,7) 	Rôti de bœuf, sauce poivre doux (1,6,7,10) 	Hachis parmentier (7,12)	Spaghettis au pesto (1,7,8)
<b>Plat végétarien</b>	Pennes à la bolognaise végétarienne et emmental râpé (1,3,6,7)	Stick mozzarella (1,3,7)	Chili sin carne	Cannellonis épinard et ricotta (1,7)	Omelette (3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Polenta (3,7)	Riz basmati	Ebly (1) 	Fusilli (1)	Boulghour (1) 
	Pennes (1)	Coquillettes (1)	Ecrasé de patate douce (7)	Lentilles	Pomme de terre vapeur (12) 
	Poêlée campagnarde	Carottes	Champignons émincés à la crème (7)	Courgettes 	Julienne de légumes (9)
	Purée de brocolis (7,12)	Chou-fleur rôti 	Blettes à la tomate	Potimarron	Fondue de poireaux (7)
<b>Desserts</b>	Fromage blanc et compotée de fruits rouges (7) 	Ile flottante (3,7,8)	Gouda (7)	Salade de fruits	Clafoutis mirabelle (1,3,7)
<b>Goûter</b>	Compote, boudoir (1,3,7)	Poire	Banane	Lait chocolaté et madeleine (1,3,7)	Abricot

 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.

Eurest

Journée de la mobilité

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Bouillon thaï (1,6,9)	Salade verte et croûtons (1,3,10,12)	Concombre à la vinaigrette (3,10,12)	Velouté de champignons (7,12)	Crème de panais (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Wok de porc à la coriandre (6,7,9) 	Calamar à la romaine (1,14)	Burger de poulet (1,3,6,10,11,12)	Pilon de poulet et son jus (1,6,7)	Lieu noir à la tapenade (4) 
	Bœuf Bourguignon (1,6,7)	Mijoté de bœuf aux olives (1,6,7) 	Orecchiettes au thon (1,4,7)	Lasagnes de bœuf (1,3,6,7,9) 	Pita de dinde façon kebab (1,3,7,10)
<b>Plat végétarien</b>	Quiche au fromage (1,3,7)	Aubergines farcies au boulgour et féta (1,7)	Burger végétarien (1,3,6,10,11,12)	Lasagnes épinards, chèvre (1,3,7)	Kebab végétarien (1,3,6,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Nouilles (1)	Spaetzle (1,3,7)	Orecchiettes (1)	Semoule (1)	Pommes de terre grenailles (12) 
	Riz 	Quinoa 	Frites	Pois chiche au cumin	Ebly (1) 
	Salade verte	Chou rouge braisé (12)	Chou-fleur 	Navet rôti	Mais
	Brocolis	Haricots verts 	Compotée de tomates	Courgette 	Haricots beurrés
<b>Desserts</b>	Salade de fruits (12)	Yaourt nature sucré (7)	Compote pomme, abricot	Petits suisses aux fruits (7)	Mousse au chocolat (3,6,7)
<b>Goûter</b>	Gâteau de Savoie (1,3)	Melon	Petits beurrés et lait (1,3,7)	Prune	Dips et fromage (7)

Élémentaire: CM1 – CM2









## Au menu cette semaine


Semaine du 23 septembre au 27 septembre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Le vendredi c'est brocolis!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade (3,9,10)	Dips de légumes (3,7,10,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Potage betterave (7,12)	Soupe de légumes du soleil (9,12)
<b>Plat du jour</b>	Côte de porc marinée (6,10) 	Filet de merlu argentin sauce tomate (4)	Bœuf à la Teriyaki (1,6,7,9) 	Poulet basquaise (1)	Colombo de poisson (4,12)
	Filet de colin d'Alaska meunière (1,4) 	Steak haché 	Couscous (1,9)	Crêpe salé jambon, fromage (1,3,7) 	Bouchée à la reine (1,3,6,7,9,10,12)
<b>Plat végétarien</b>	Falafel de fève à la menthe et sauce fromage blanc, ciboulette (1,7)	Pennes sauce marinara (1,7)	Couscous véggie (1,9)	Boulette Azuki (1)	Bouchée à la reine aux champignons (1,3,6,7,9,10,12)
<b>Féculents et légumes</b>	Riz sauvage	Penne (1)	Semoule (1)	Farfalle (1)	Riz
	Polenta (7)	Quinoa 	Riz jaune	Lentilles	Les pommes de terre du chef (12)
	Epinards à la crème (7)	Aubergine rôtie	Tomate provençale (1)	Gratin de blettes (1,3,7)	Haricots verts 
	Poivrons grillés	Purée de légumes oranges (7)	Légumes à couscous (9)	Courgettes grillées 	Brocolis
<b>Desserts</b>	Banane et sa sauce chocolat (6,7)	Yaourt aux fruits (7)	Pastèque	Kiri et poire (7)	Kiwi
<b>Goûter</b>	Yaourt à boire et biscuits (1,3,7)	Compote pomme, fraise	Crêpe au sucre (1,3,7)	Pomme	Marbré (1,3,6,7)

 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.

Eurest

Élémentaire: CM1 – CM2

## Au menu cette semaine













Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024


Le savais-tu ?

Boire un verre d'eau au réveil permet de booster tes organes et ton cerveau pour être plus performant au cours de la journée

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Velouté d'endives et lardons grillés (ajouter au moment du service) (7,12) 	Salade de lentilles	Crème Dubarry (7,9)	Crème de courgettes au Kiri (7,12) 	Dips de légumes (3,7,10)
<b>Plat du jour</b>	Emincé de dinde, sauce moutarde (1,7,10,12)	Hoki de Nouvelle-Zélande à la Bordelaise (1,4,6,7) 	Tomate farcie (3,7) 	Sauce saumon, crème (1,4,7,12)	Gnocchiflette (1,7) 
	Tagliatelles aux scampis (1,2,7)	Hot Dog (1,6,7) 	Carré de porc aux mirabelles (1,6,7) 	Sauce au poulet (1,6,7)	Blanquette de volaille à l'ancienne (1,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	Pommes de terre farcies, champignons, fromage blanc et ciboulette (1,7) 	Hot Dog végétarien (1,6,7)	Tomate farcie végété (1,3,6,7)	Sauce pesto	Gnocchiflette végétarienne (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Tagliatelles (1)	Potatoes	Riz basmati	/	Gnocchis (1)
	Haricots rouges	Fusilli (1)	Pommes de terre grenailles 	Spaghettis (1)	Quinoa 
	Chou-fleur rôti paprika	Mais poêlé	Haricots verts 	Poireaux fondants (7)	Poêlée estivale
	Jardinière de légumes (9)	Champignons émincés	Carottes vichy (7)	Chou blanc (12)	Purée de courge (7,12)
<b>Desserts</b>	Compote pomme, poire	Yaourt nature sucré (7)	Poire	Fromage blanc et coulis chocolat (6,7) 	Crème vanille (7)
<b>Goûter</b>	Bretzel salé (1)	Prune	Pain complet et gouda (1,7)	Rocher coco (3,12)	Quatre quart (1,3,7)

 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.

**Eurest**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Crème de radis (7)	Maïs au thon (3,4,10)	Soupe de carotte et croustons à l'ail (1)	Bouillon aux vermicelles (1)	Salade de pommes de terre (3,7,10,12)
<b>Plat du jour</b>	Gratin de coquillettes et blanc de dinde (1,7)	Gratin de chou-fleur et pommes de terre (1,3,7,12)	Parmentier de patate douce et porc (1,6,7)	Boulettes de bœuf (1,3)	Filet de lieu noir Sauce à l'oseille (1,4,7)
	Sauté de bœuf à la provençale (1,6,7,9)	Khao pad thaï au poulet (1,3,5,6,12)	Spezzatino au blanc de volaille (1,6,7)	Bacalhau (cabillaud) (3,4,12)	Croque-monsieur jambon, fromage (1,7)
<b>Plat végétarien</b>	Omelette au cheddar (3,7)	Khao pad thaï végétarien (1,3,5,6,12)	Spezzatino aux dés de korn (1,6,7)	Chakchouka (3,7)	Croque-monsieur tomate, mozzarella (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Purée de pommes de terre (7,12)	Nouilles (1)	Eier Knöpfle (1,3)	Pois cassés	-
	Coquillettes (1)	Riz basmati	Lentilles	Patate douce	Ebly (1)
	Chou rouge tout doux (7,12)	Salade verte (3,10)	Endives à la crème (7)	Haricots beurre	Potiron grillé au four
	Tomate provençale (1)	Courgette fondante	Purée de légumes verts (7)	Poêlée forestière	Brocolis
<b>Desserts</b>	Fromage blanc à la mangue (7)	Salade de fruits (12)	Yaourt au chocolat (6,7)	Crumble aux pommes (1,7)	Compote de poire
<b>Goûter</b>	Beignet au sucre (1,3,7)	Yaourt aux fruits (7)	Poire	Baguette et Comté (1,7)	Biscuits et lait (1,3,6,7)

Élémentaire: CM1 – CM2















# Au menu cette semaine


Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

C'est la semaine du goût !

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Velouté de butternut (7)	Chou rouge (3,10,12)	Soupe de brocolis (7) 	Carotte râpée au citron (12) 	Velouté de légumes (9,12) 
<b>Plat du jour</b>	Viande à kebab, sauce blanche (1,6,7)	Escalope de dinde sauce barbecue (6,12)	Colin à l'armoricaine (1,4,7) 	Brouillade d'œuf (3,7)	Filet de poulet cuit au bouillon
	Sauce carbonara (7) 	Tajine de bœuf (1,6,7,12) 	Porc au caramel (6) 	Paëlla (2,4,14)	Wok de cabillaud gingembre et citron (4,12) 
<b>Plat végétarien</b>	Sauce tomate, poivron, olive	Falafels sauce barbecue (6,12)	Tortellini à la crème (1,3,7)	Paëlla végétarienne	Gratin de macaroni à la ricotta (1,3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Flageolets	Epeautre (1)	Spaetzels (1,3)	Farfalle (1)	Lentilles
	Semoule (1) 	Purée de pommes de terre (7,12) 	Quinoa 	Riz complet	Macaroni (1)
	Carotte rôtie 	Haricots verts 	Champignons	Chicons rôtis	Ratatouille
	Epinards à la crème (7)	Mirepoix de légumes oubliés (6)	Salsifis	Poivrons tricolores	Poêlée campagnarde
<b>Desserts</b>	Pomme au four	Fromage blanc spéculos (1,6,7) 	Gâteau aux poires de mamie (1,3,7)	Salade de fruits	Kiri (7)
<b>Goûter</b>	Pain au lait et sa barre de chocolat (1,3,6,7)	Banane	Yaourt et madeleine (1,3,7)	Crêpe sucrée (1,3,7) <b>Miam les crêpes !</b>	Compote

 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.

**Eurest**

Élémentaire: CM1 – CM2

## Au menu cette semaine

Semaine du 21 octobre au 22 octobre 2024




Spécial Halloween

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe aux choux (12)	Soupe à la citrouille (7)			
<b>Plat du jour</b>	Riz sauté aux légumes et poulet (3)	Spaghettis à la Dracula (1,7)			
	Galinhada de poulet	Filet de bœuf sauce crème et trompettes de la mort (7)			
<b>Plat végétarien</b>	Riz sauté aux légumes et au tofu (3,6,9)	Gratin des sorcières (1,3,7,12)			
<b>Féculents et légumes</b>	Coude (1)	-			
	Pommes de terre vapeur (12)	Haricots blancs à la tomate			
	Maïs	Confit d'oignon			
	Navets à l'orientale	Choux romanesco			
<b>Desserts</b>	Raisin	Yaourt aux fruits (7)			
<b>Goûter</b>	Liégeois (6,7)	Marbré à la carotte (1,3,6,7)			

 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.

**Eurest**