







# 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>	Emincé de porc à la moutarde (10,12) 	Cordon bleu (1,6,7)	/	Colin d'Alaska MSC, sauce aurore (1,4,7) 	Pilon de poulet
<b>Plat végétarien</b>	Pennes à la bolognaise végétarienne et emmental râpé (1,3,6,7)	Stick mozzarella (1,3,7)	Chili sin carne	/	Omelette (3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Pennes (1)	Riz basmati	Ebly (1) 	Lentilles	Pomme de terre vapeur (12) 
	Purée de brocolis (7,12)	Carottes	Champignons émincés à la crème (7)	Courgette 	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

Élémentaire: CP-CE1-CE2






## Au menu cette semaine


Semaine du 16 septembre au 20 septembre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

### 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>	/	Calamar à la romaine (1,14)	Burger de poulet (1,3,6,10,11,12)	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)	/	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>	/	Quinoa 	Frites	/	Ebly (1) 
	Salade verte	Haricots verts 	Compotée de tomates	Courgette 	Haricots beurres
<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 beurres et lait (1,3,7)	Prune	Dips et fromage (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: CP-CE1-CE2




## 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>	Filet de colin d'Alaska meunière (1,4) 	/	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>	/	Pennes sauce marinara (1,7)	Couscous véggie (1,9)	Crêpe salé fromage (1,3,7)	Bouchée à la reine aux champignons (1,3,6,7,9,10,12)
<b>Féculents et légumes</b>	Polenta (7)	/	/	Lentilles	Riz
	Epinards à la crème (7)	Aubergine rôtie	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



Sou Schmaacht Lëtzebuerg 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: CP-CE1-CE2

## Au menu cette semaine







Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024


# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

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

	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>	/	Hot dog (1,7) 	Tomate farcie (3,7) 	Sauce saumon, crème (1,4,7,12)	/
<b>Plat végétarien</b>	Coquillettes aux scampis (1,2,7)	Hot Dog végétarien (1,6,7)	Tomate farcie végé (1,3,6,7)	/	Gnocchiflette végétarienne (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	/	Potatoes	Riz basmati	Penne (1)	/
	Jardinière de légumes (9)	Maïs poêlé	Haricots verts 	Poireaux fondants (7)	Purée de courge (7,12)
<b>Desserts</b>	Compote pomme, poire	Yaourt nature sucré (7)	Poire	Fromage blanc et coulis de 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





Élémentaire: CP-CE1-CE2


## Au menu cette semaine

Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	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>	Omelette au cheddar (3,7)	Gratin de chou-fleur et pommes de terre (1,3,7,12)	Spezzatino au blanc de volaille (1,6,7)	Bacalhau (cabillaud) (3,4,12) 	Croque-monsieur jambon, fromage (1,7) 
<b>Plat végétarien</b>	/	/	Spezzatino aux dés de korn (1,6,7)	/	Croque-monsieur tomate, mozzarella (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Coquillettes (1)	/	Eier Knöpfle (1,3)	Patate douce	/
	Tomate provençale (1)	Salade verte (3,10)	Purée de légumes verts (7)	Haricots beurre	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)

 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: CP-CE1-CE2









## Au menu cette semaine


Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

C'est la semaine du goût !

	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>	Sauce carbonara (7) 	Effiloché de dinde sauce barbecue (6,12)	/	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>	Semoule (1) 	Purée de pommes de terre (7,12) 	/	/	Lentilles
	Carotte rôtie 	Mirepoix de légumes oubliés (6)	Champignons	Poivrons tricolores	Ratatouille
<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 à boire 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: CP-CE1-CE2

## 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)	/			
<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>	Riz	/			
	Maïs	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



Sou Schmaacht Lëtzebuerg 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