






























Bonne rentrée à tous !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de courgettes (7)	Gaspacho du soleil	Bouillon de vermicelles (1)	Soupe de légumes d'été (9)	Velouté de carottes rôties (7,12)
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Buddha Bowl veggie (1,3,7,10,11,12) / Poke bowl au thon (1,3,4,7,10,11,12)				
Plat du jour	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
Show cooking	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)
Plat végétarien	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)
Féculeux et légumes	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	Carotte	Champignons émincés à la crème (7)	Courgette 	Julienne de légumes (9)
	Purée de brocolis (7,12)	Chou-fleur rôti	Blettes à la tomate	Potimarron	Fondue de poireaux (7)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Muffin (1,3,6,7)			Eclair au chocolat (1,3,6,7)	
	Fromage blanc sur compotée de fruits rouges (7) 	Ile flottante (3,7,8)	Comté (7)	Salade de fruits (12)	Clafoutis mirabelle (1,3,7)

Journée de la mobilité

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Bouillon thaï (1,6,9)	Velouté de potiron (7,12)	Gaspacho concombre, menthe	Velouté de champignons (7,12)	Crème de panais (7,12)
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Kartoffelsalat aux œufs (3,10,12)  / Bagels au poulet (1,3,6,7,10)				
Plat du jour	Wok de porc à la coriandre (1,6,7) 	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) 
Show cooking	Bœuf Bourguignon (1,6,7) 	Mijoté de bœuf aux olives (1,6,7) 	Sauce au thon (1,4,7)	Lasagnes de bœuf (1,3,6,7,9) 	Pita de dinde façon kebab (1,3,7,10)
Plat végétarien	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)	Galette de lentilles corail (1,3)
Féculents et légumes	Nouilles (1)	Spaetzle (1,3,7)	Orecchiettes (1)	Semoule (1)	Pommes de terre grenailles (12) 
	Riz 	Quinoa 	Frites	Pois chiche au cumin	Ebly (1) 
	Ratatouille	Chou rouge braisé (12)	Chou-fleur 	Navet rôti	Maïs
	Brocolis	Haricots verts 	Compotée de tomates	Courgette 	Haricots beurrés
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Crème caramel (3,7)			Flan pâtissier vanillé (1,3,7)	
	Saint Paulin (7)	Pêche grillée sauce cannelle, amandes (8)	Tiramisu framboise (1,3,7)	Mousse au chocolat (3,6,7)	Tartelette myrtille (1,3,7)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage de céleri (7,9)	Soupe d'artichaud	Minestrone d'été (1,9)	Potage betterave (7,12)	Soupe de légumes du soleil (9,12)
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Wraps chèvre, crudités (1,3,7,10) / Wraps poulet, curry, crudités (1,3,7,10)				
Plat du jour	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)
Show cooking	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)
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	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
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Crème chocolat (1,6,7)			Marbré (1,3,6,7)	
	Fromage blanc et pépites choco (6,7)	Brownies (1,3,6,7,8)	Invisible aux pommes (1,3,7)	Cantadou (1)	Rose des sables (1,6,7)

Secondaire

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
Potage	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) 	Velouté d'aubergines (7)
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Assiette fraîcheur de la mer (1,4,6,7,8,9,10) / Assiettes de fromages (1,3,6,7,12)				
Plat du jour	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) 
Show cooking	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 (1,3,7,10,12)
Plat végétarien	Pommes de terre farcies, champignons, fromage blanc et ciboulette (1,7) 	Hot Dog végétarien (1,6,7)	Tomate farcie végé (1,3,6,7)	Sauce pesto	Gnocchiflette végétarienne (1,7)
Féculents et légumes	Tagliatelles (1)	Potatoes	Riz basmati	/	Gnocchis (1)
	Haricots rouges	Fusilli (1)	Pommes de terre grenailles 	Spaghettis (1)	Quinoa 
	Chou-fleur rôti paprika	Maïs 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)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Mousse aux fruits exotiques (7)			Crème à la Vanille (3,7)	
	Brioche (1,3,7)	Gâteau au chocolat (1,3,6,7)	Tiramisu (1,3,7)	Rocher coco (3,12)	Babybel (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

 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












Secondaire


Au menu cette semaine

Semaine du 7 octobre au 11 octobre 2024

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Crème de radis (7)	Soupe blanche d'Automne (7,12)	Soupe de carotte et croustons à l'ail (1)	Bouillon aux vermicelles (1)	Soupe de cresson (7,12)
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Rôtie de porc et ses crudités (7) / Tomates, mozzarella et pesto (7)				
Plat du jour	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) 
Show cooking	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) 
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	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)	Betterave aux oignons	Endives à la crème (7)	Haricots beurre	Potiron grillé au four
	Tomate provençale (1)	Courgette fondante 	Purée de légumes verts (7)	Poêlée forestière	Brocolis
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Verrine façon tarte citron meringuée (1,3,7,12)			Gaufre de Bruxelles (1,3,7)	
	Beignet au sucre (1,3,7)	Saint Morêt (7)	Crumble aux pommes (1,7)	Paris Brest (1,3,7,8)	Compote de poire

 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



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

Secondaire














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
Potage	Velouté de butternut (7)	Crème de topinambours (7)	Soupe de brocolis (7) 	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9)	Velouté de légumes (9,12) 
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Poulet crispy et crudités (1,3,7) / Nuggets végétarien et crudités (1,6,7)				
Plat du jour	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
Show cooking	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) 
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	Flageolets	Epeautre (1)	Spaetzels (1,3)	Farfalle (1)	Lentilles
	Semoule (1) 	Purée de pommes de terre (7,12) 	Quinoa 	Riz jaune	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
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Fromage blanc spéculoos (1,6,7)			Crêpe au sucre (1,3,7) Miam les crêpes !	
	Pomme au four à la cannelle	Forêt noire (1,3,6,7,12)	Gâteau aux poires de mamie (1,3,7)	Salade de fruits (12)	Kiri (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



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

Secondaire

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
Potage	Soupe aux choux (12)	Soupe à la citrouille (7)			
Entrée	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
Plat froid	Panini jambon, fromage (1,7)  / Panini méditerranéen (1,7)				
Plat du jour	Riz sauté aux légumes et poulet (3)	Spaghettis à la Dracula (1,7)			
Show cooking	Galinhada de poulet	Filet de bœuf sauce crème et trompettes de la mort (7) 			
Plat végétarien	Riz sauté aux légumes et au tofu (3,6,9)	Gratin des sorcières (1,3,7,12)			
Féculents et légumes	Coude (1)	-			
	Pommes de terre vapeur (12) 	Haricots blancs à la tomate			
	Maïs	Confit d'oignon 			
	Navets à l'orientale	Choux romanesco			
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Banane au chocolat (6,7)				
	Riz au lait de coco	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



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