

Secondaire

# Au menu cette semaine




















Semaine du 4 novembre au 8 novembre 2024


# méli mélo.


Bien manger et bien grandir.


Journée 100% végé


Un jour, une courge...


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté de céleri (7,9,12)	Soupe à l'oignon (1,7)	Bouillon de vermicelles (1)	Soupe de légumes d'automne (9,12)	Velouté de potiron (7,12) 
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Assiette de jambon italien  (1,3,6,7,12) / Assortiment de fromage (1,7,8,12)				
<b>Plat du jour</b>	Pâtes au pesto (1)	Tagliatelle bolognaise (1) 	Mettwurst 	Mijoté de bœuf (1,6,7) 	Colin sauce aurore (1,4,7) 
<b>Show cooking</b>	Mozzarella stick, Sauce tomate (1,3,7)	Tajine de la mer (4,9,12)	Escalope de dinde à la parmigiana (3,7)	Riz sauté thaï au poulet (1,6,11)	Quiche lorraine (1,3,7) 
<b>Plat végétarien</b>	Boulettes de soja, sauce tomate (6)	Tajine de légumes (9,12)	Gratin de butternut et pommes de terre (3,7,12) 	Riz sauté thaï aux petits légumes (1,6,9,11)	Quiche aux légumes (1,3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Polenta (7)	Ecrasé de pommes de terre à l'huile de pépins de courge (7,12) 	Semoule (1) 	Ebly (1) 	Boulghour (1) 
	Penne (1)	Tagliatelle (1) 	Ecrasé de patate douce (7,12)	Riz	/
	Poireaux à la crème (7)	Légumes à tajine	Petits pois	Poêlée de légumes (9)	Salade verte
	Potimarron rôti au miel 	Navets caramélisés (7)	Salsifis	Chou-fleur	Brocolis 
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Fromage blanc au coulis de fruits exotiques (7) 			Ile flottante (3,7,8)	
	Gaufre (1,3,7)	Rose des sables (1,6,7)	Comté (7)	Gâteau à la citrouille (1,3,6,7,8) 	Browkie (1,3,6,7,8)

 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

Secondaire













# Au menu cette semaine


Semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024


Journée mondiale de la  
gentillesse 😊


# méli mélo.


Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Bouillon miso champignons (6)	Velouté de carottes rôties (7,12)	Soupe au chou (9,12)	Soupe aux poireaux (7,12)	Crème de panais (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Poulet crispy et crudités (1,3,10) / Thon et crudités (3,4,10)				
<b>Plat du jour</b>	Wok de porc à la coriandre (1,6,7) 	Calamar à la romaine, sauce fromage blanc ciboulette (1,4,7,12,14)	Dos de cabillaud (4) Quartier de citron 	Effiloché de bœuf, carottes (1,6,7) 	Sauté de dinde sauce forestière (1,7)
<b>Show cooking</b>	Filet de Hoki de Nouvelle-Zélande et son bouillon (4,12) 	Fajitas (1,6,7) 	Blanc de poulet au miel et à la moutarde (10,12)	Pilon de poulet	Jambon braisé 
<b>Plat végétarien</b>	Omelette (3,7)	Fajitas végé (1,3,6,7)	Gnocchis sauce tomate et emmental (1,7)	Daal lentilles, carottes	Pizza baguette sauce tomate, mozzarella (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Fusilli (1)	Riz thaï	Gnocchis (1)	Semoule (1) 	Pommes de terre grenailles (12) 
	Lentilles	Wrap de blé (1)	Pois chiches au curry	Frites	Riz
	Epinards à la crème (7)	Poivrons	Blettes à la tomate	Carottes	Salade verte
	Céleri (9)	Fenouil	Haricots verts 	Oignons caramélisés	Ratatouille
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Banana bread (1,3,6,7)			Mousse caramel (3,7)	
	Fromage blanc stracciatella (6,7) 	Crêpe (1,3,7)	Cantal (7)	Riz au lait (7)	Crumble poire (1,7)

 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













Secondaire


# Au menu cette semaine

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté Dubarry (7,9,12)	Potage au fenouil (7,12)	Velouté de courge (7,12)	Potage betterave (7,12)	Soupe d'endive (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Wraps chèvre, crudités (1,3,7,10) / Wraps poulet, curry, crudités (1,3,7,10)				
<b>Plat du jour</b>	Aiguillettes de poulet teriyaki (1,6,7)	Gigot d'agneau (1,6,7)	Bœuf braisé à l'italienne (1,6,7) 	Dinde sauce gravy (1,7)	Colombo de poisson (4,12)
<b>Show cooking</b>	Porc au caramel (1,6,7) 	Risotto aux crevettes, curry et lait de coco (1,2)	Couscous (1,9)	Filet de colin d'Alaska à la Bordelaise (1,4,12) 	Bouchée à la reine (1,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	Samoussa de légumes (1,6)	Risotto petits pois et mozzarella (1,7)	Couscous véggie (1,9)	Egg muffin (1,3,7)	Bouchée à la reine aux œufs (1,3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Blé (1) 	Penne (1)	Semoule (1) 	Farfalle (1)	Riz
	Polenta (7)	Riz	Pommes de terre (12) 	Lentilles	Boullgour (1) 
	Endives braisées	Chou-fleur	Haricots verts 	Topinambour	Champignons
	Panais	Purée de céleri (7)	Légumes à couscous (9)	Brocolis 	Haricots beurre
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Eclair vanille (1,3,7)			Marbré (1,3,6,7)	
	Cantafrais (7)	Brioche perdue (1,3,7)	Fromage blanc et spéculos (1,7) 	Roulé confiture (1,3,7)	Mousse exotique (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

Secondaire

# Au menu cette semaine

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024



# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Potage aux lentilles (12)	Soupe de navet et bacon (7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Velouté de potiron (7,12)	Bouillon de vermicelles (1)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12)				
<b>Plat froid</b>	Assiette fraîcheur de la mer (1,2,3,4,6,7,10) / Assiettes de fromages (1,3,6,7,12)				
<b>Plat du jour</b>	Blésotto au fromage (1,7)	Cabillaud pané, sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,12)	Côtelette de porc à l'asiatique (1,6,7,11)	Dinde rôtie, sauce aux canneberges (1,7)	Effiloché de bœuf, jus brun (1,6,7)
<b>Show cooking</b>	Escalope de dinde parmigiana (1,3,7)	Croque-monsieur (1,7)	Sauce au thon (1,4,7)	Hachis parmentier (7,12)	Crêpe au poulet (1,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	Steak de soja (1,6)	Croque tomate et mozzarella (1,7)	Emincé de tofu à l'asiatique (1,6,7,11)	Hachis végé de patate douce (6,7,12)	Crêpe forestière (1,3,7)
<b>(Féculents et légumes)</b>	Blé (1)	Semoule (1)	Orecchiette (1)	Purée de pommes de terre (7,12)	Fusilli (1)
	Haricots rouges	Pommes grenailles	Riz	Epis de maïs grillé	Quinoa
	Jardinière de légumes (9)	Petits pois	Potée de chou vert (12)	Haricots verts	Poêlée campagnarde
	Panais glacé (7)	Poireaux fondants (7)	Carottes vichy	Chou de Bruxelles	Navets
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Tiramisu (1,3,6,7)			Crumble aux pommes (1,7)	
	Poire au chocolat et amandes (6,7,8)	Mousse au chocolat (3,6,7)	Rocher coco (3,12)	Tarte aux noix de pécan (1,3,7,8)	Camembert (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**

Secondaire

# Au menu cette semaine













Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024


# Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.



**Saint Nicolas**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté de brocolis (7,12)	Soupe blanche d'Automne (7,9,12)	Soupe de carotte et croustons à l'ail (1,7,12)	Velouté de chou rouge et pomme (7,12)	Bouneschlupp (7,9,12) 
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Mauricette saucisse de volaille, cornichons, salade composée crudités (1,9,10,12) / Mauricette tofu rosso, avocat, cornichons, salade composée crudités (1,6,9,10,12)				
<b>Plat du jour</b>	Emincé de dinde au basilic	Sauté de porc thaï (1,6,7) 	Cassolette de poisson (4,7,12)	Pilon de poulet	Ragoût de veau (1,6,7)
<b>Show cooking</b>	Filet de lieu noir, sauce beurre blanc (1,4,7) 	Burger de bœuf (1,11) 	Grillwurst 	Carbonnade flamande (1,6,7) 	Choucroute de la mer (2,4,7,12,14)
<b>Plat végétarien</b>	Mac and cheese (1,3,7)	Egg muffin (1,3,11)	Saucisse vegan (6,9)	Carbonnade de quorn (1,6,7)	Choucroute végétarienne (1,6,7,12)
<b>Féculents et légumes</b>	Riz basmati	Tagliatelles (1)	Ebly (1) 	Patate douce	Pommes de terre (12) 
	Macaroni (1)	Potatoes	Lentilles	Flageolet	Spaghettis (1)
	Légumes wok	Céleri façon risotto (7,9)	Potiron rôti	Haricots verts	Chou blanc (12)
	Brocolis 	Houmous de betterave	Brunoise de légumes (9)	Carottes rôties	Purée de légumes verts (7)
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Roulé au chocolat (1,3,6,7)			Paris Brest revisité (1,3,7,8)	
	Saint Paulin (7)	Cookie au flocon d'avoine (1,3,6,7,8)	Salade de fruits (12)	Fromage blanc façon amarena (7) 	Boxemännchen (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>Potage</b>	Velouté de butternut (7)	Crème de topinambours (7,12)	Soupe aux choux de Bruxelles, curry et lait de coco	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9)	Velouté de légumes (9,12) 
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 				
<b>Plat froid</b>	Poulet crispy et crudités (1,3,7) / Nuggets végétarien et crudités (1,6,7)				
<b>Plat du jour</b>	Porc sauce aigre douce (1,6,12) 	Paupiette aux champignons (1,6,7)	Bœuf sauté aux oignons (1,6,7) 	Filet de Hoki et sauce tomate (4) 	Poulet au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,7)
<b>Show cooking</b>	Galinhada de poulet	Scampis marinés (1,2,7,12)	Paëlla (2,4,14)	Endive au jambon (1,7) 	Steak haché 
<b>Plat végétarien</b>	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Chakalaka	Paëlla végétarienne	Endive à la béchamel (1,7)	Tofu au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,6,7)
<b>Féculets et légumes</b>	Pommes au four (12) 	Epeautre (1) 	Riz jaune	Eier knopfle (1,3)	Lentilles
	Gnocchis (1)	Riz basmati	Fèves	Quinoa 	Coquillettes (1) 
	Petits pois 	Chou-fleur	Carotte 	Chicons rôtis	Ratatouille d'hiver
	Epinards à la crème (7)	Purée de potiron (7)	Poivrons tricolores	Salsifis	Blettes (7)
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Tarte flan (1,3,7)			Bavarois aux fruits rouges (1,3,7)	
	Compote pomme, framboise	Profiterole et sa chantilly (1,3,6,7,8)	Fromage blanc et vermicelles (6,7,8) 	Nem banane, chocolat (6,7)	Comté (7)

Secondaire

# Au menu cette semaine

Semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



Spécial Noël

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Potage</b>	Velouté de blettes (7,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Chorba de lentilles (9,12)	Soupe à l'oignon (1,7)	Velouté de butternut et brisure de châtaigne (7,12)
<b>Entrée</b>	Bar à salade - avec salades composées et crudités dont 1 bio (1,2,4,5,6,7,8,9,10,11,12)				
<b>Plat froid</b>	Salade de pâtes au thon (1,3,4,7,10,12) / Salade de pâtes aux œufs (1,3,7,10,12)				
<b>Plat du jour</b>	Blanc de dinde façon basquaise	Cabillaud sauce aurore (1,4,7)	Blanc de poulet mariné au thym et citron (12)	Sauce carbonara (1,7)	Suprême de pintade laqué à l'orange (1,6,7)
<b>Show cooking</b>	Effiloché de porc et tomates séchées	Poulet tikka masala (7)	Steak haché, sauce brune (1,6,7)	Sauce quatre fromages (1,7)	Saumon grillé (4)
<b>Plat végétarien</b>	Emincé de soja façon basquaise (1,6)	Tikka masala véggie (7)	Steak de quorn, Sauce brune (1,3,6,7)	Sauce marinara	Patidou farcie (1,3,7)
<b>Féculeux et légumes</b>	Coude (1)	Pommes de terre (12)	Semoule (1)	Penne (1)	Pomme Duchesse
	Purée de pois cassés (7)	Haricots blancs à la tomate	Ebly (1)	Riz	Polenta crémeuse (7)
	Poêlée de légumes	Navets à l'orientale	Poireaux (7)	Champignons	Haricots verts à l'ail
	Choux romanesco	Légumes tajine	Poêlée bretonne	Brocolis	Champignons à la crème (7)
<b>Desserts</b>	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Cookie M&M's			Douceur de Noël (1,3,6,7,8)	
	Crème pralinée (7,8)	Kiri (7)	Panna cotta fruits rouges (7)	Muffin choco (1,3,6)	Cinnamon rolls (1,3,6,7,8)

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