

Élémentaire: CM1 – CM2

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
Entrée	Céleri rémoulade (3,9,10)	Salade verte et dés de fromage (3,7,10)	Bouillon de vermicelles (1)	Soupe de légumes d'automne (9,12)	Velouté de potiron (7,12) 
Plat du jour	Pâtes au pesto (1)	Tagliatelle bolognaise (1) 	Mettwurst 	Mijoté de bœuf (1,6,7) 	Colin sauce aurore (1,4,7) 
	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) 
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	Polenta (7)	Ecrasé de pommes de terre à l'huile de pépins de courge (7,12) 	Semoule (1) 	Ebly (1) 	Boughour (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 
Desserts	Fromage blanc (7) 	Kiri et pain (1,7)	Fruit de saison	Gâteau à la citrouille (1,3,6,7,8) 	Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison	Dips de carotte 	Comté (7)	Bretzel sucré (1,3,7)	Lait et madeleine (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



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: CM1 – CM2











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
Entrée	Thon et maïs (3,4,10)	Velouté de carottes rôties (7,12)	Chou râpée (3,10,12)	Soupe aux poireaux (7,12)	Crème de panais (7,12)
Plat du jour	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)
	Filet de Hoki de Nouvelle-Zélande et son bouillon (4,12) 	Bœuf au curry rouge 	Blanc de poulet au miel et à la moutarde (10,12)	Pilon de poulet	Jambon braisé 
Plat végétarien	Omelette (3,7)	Tofu au curry rouge (6)	Gnocchis sauce tomate et emmental (1,7)	Daal lentilles, carottes	Pizza baguette sauce tomate, mozzarella (1,7)
Féculents et légumes	Fusilli (1)	Riz thaï	Gnocchis (1)	Semoule (1) 	Pommes de terre grenailles (12) 
	Lentilles	Quinoa 	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
Desserts	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits (7)	Cantal (7)	Mousse caramel (3,7)	Poire au chocolat (6,7)
Goûter	Banana bread (1,3,6,7)	Poire Conférence	Tartine st Môret (1,7)	Compote pomme, abricot	Petits beurres et lait (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



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
Entrée	Velouté Dubarry (7,9,12)	Potage au fenouil (7,12)	Velouté de courge (7,12)	Salade de betterave (3,10)	Dips et fromage blanc (7,12)
Plat du jour	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)
	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)
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	Blé (1) 	Penne (1)	Semoule (1) 	Farfalle (1)	Riz
	Polenta (7)	Riz	Pommes de terre (12) 	Lentilles	Boulgour (1) 
	Endives braisées	Chou-fleur	Haricots verts 	Topinambour	Champignons
	Panais	Purée de céleri (7)	Légumes à couscous (9)	Brocolis 	Haricots beurre
Desserts	Fruit de saison	Emmental (7)	Fromage blanc et spéculoos (1,7) 	Salade de fruits (12)	Crème dessert chocolat (6,7)
Goûter	Wrap et kiri (1,7)	Pomme	Fruit de saison	Roulé confiture (1,3,7)	Pain complet et gouda (1,7)

Élémentaire: CM1 – CM2












Au menu cette semaine


Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles (12)	Salade verte (3,10)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Velouté de potiron (7,12)	Bouillon de vermicelles (1)
Plat du jour	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) 
	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)
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	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
Desserts	Fruit de saison	Kiri (7)	Compote pomme, fraise	Crumble aux pommes (1,7)	Yaourt aux fruits (7)
Goûter	Bretzel (1)	Fruit de saison	Boudoirs et lait (1,7)	Brownies d'anniversaire (1,3,6,8)	Tartine de confiture (1)

 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.

Internal

Eurest

Élémentaire: CM1 – CM2

Au menu cette semaine

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024










« SOS FAIM challenge »


méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



Saint Nicolas

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupe de légumes (7,12)	Soupe blanche d'Automne (7,9,12)	Velouté de poireaux (1,7,12)	Chou rouge râpé et pomme (3,10)	Salade d'endive (3,10)
Plat du jour	Emincé de dinde au basilic	Sauté de porc thaï (1,6,7) 	Gratin de pâtes au potimarron (1,7)	Pilon de poulet	Ragoût de veau (1,6,7)
	Filet de lieu noir, sauce beurre blanc (1,4,7) 	Burger de bœuf (1,11) 	/	Carbonnade flamande (1,6,7) 	Choucroute de la mer (2,4,7,12,14)
Plat végétarien	Mac and cheese (1,3,7)	Egg muffin (1,3,11)	/	Carbonnade de quorn (1,6,7)	Choucroute végétarienne (1,3,6,7,12)
Féculents et légumes	Riz basmati	Tagliatelles (1)	/	Patate douce	Pommes de terre (12) 
	Macaroni (1)	Potatoes	/	Flageolet	Spaghettis (1)
	Légumes wok	Céleri façon risotto (7,9)	Salade verte (3,10)	Haricots verts	Chou blanc (12)
	Brocolis 	Houmous de betterave	/	Carottes rôties	Purée de légumes verts (7)
Desserts	Fruit de saison	Yaourt vanille (7)	Fromage blanc sucré (7) 	Donut au sucre (1,6,7)	Yaourt aux fruits (7)
Goûter	Saint Paulin et pain aux céréales (1,7)	Cookie au flocon d'avoine (1,3,6,7,8)	Fruit de saison	Petits filous (7)	Fruit de saison

 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.

Internal

Eurest

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Dips de chou-fleur et fromage blanc (7,12)	Crème de topinambours (7,12)	Salade de pommes de terre (3,7,10,12)	Céleri rémoulade (3,9,10)	Velouté de légumes (1,7,9,12)
Plat du jour	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)
	Galinhada de poulet	Scampis marinés (1,2,7,12)	Paëlla (2,4,14)	Endive au jambon (1,7) 	Steak haché 
Plat végétarien	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Chakalaka	Paëlla végétarienne (3,6)	Endive à la béchamel (1,7)	Tofu au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,6,7)
Féculents et légumes	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)
Desserts	Compote pomme, framboise	Tarte flan (1,3,7)	Fromage blanc et vermicelles (6,7,8) 	Fruit de saison	Comté (7)
Goûter	Briochette (1,3,7)	Rem et lait (1,7,12)	Fruit de saison	Tartelette aux fruits rouges (1,3,7)	Fruit de saison

Élémentaire: CM1 – CM2

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
Entrée	Coleslaw (3,10,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Chorba de lentilles (9,12)	Soupe à l'oignon (1,7)	Feuilleté au fromage (1,3,7)
Plat du jour	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)
	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)
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	Coude (1)	Pommes de terre (12) 	Semoule (1) 	Penne (1)	Pomme Duchesse
	Purée de pois cassés (7)	Haricots blancs à la tomate	Polenta crémeuse (7)	Riz	Ebly (1) 
	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)
Desserts	Compote de pomme	Petit suisse aux fruits (7)	Yaourt nature (7)	Fruit de saison	Douceur de Noël (1,3,6,7,8)
Goûter	Yaourt aux fruits (7)	Madeleine et lait (1,3,7)	Fruit de saison	Brownies d'anniversaire (1,3,6,8)	Brochette de fruits

 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.

Internal

Eurest