













Un jour, une courge...

Journée 100% végé

	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	Mozzarella stick, Sauce tomate (1,3,7)	Tajine de la mer (4,9,12)	Mettwurst 	Riz sauté thaï au poulet (1,6,11)	Quiche lorraine (1,3,7) 
Plat végétarien	/	/	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	Penne (1)	Ecrasé de pommes de terre à l'huile de pépins de courge (7,12) 	Semoule (1) 	/	/
	Potimarron rôti au miel 	Légumes à tajine	Petits pois	/	Salade verte
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)

Journée mondiale de la
gentillesse 😊






	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	/	Calamar à la romaine, sauce fromage blanc ciboulette (1,4,7,12,14)	/	Effiloché de bœuf, carottes (1,6,7) 	/
Plat végétarien	Omelette (3,7)	/	Gnocchis sauce tomate et emmental (1,7)	Daal lentilles, carottes	Pizza baguette sauce tomate, mozzarella (1,7)
Féculents et légumes	Fusilli (1)	Riz thaï	/	Frites	/
	Céleri (9)	Fenouil	Haricots verts 	Carottes	Salade verte (3,10)
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)


Au menu cette semaine

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	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	Porc au caramel (1,6,7) 	/	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)	/	Bouchée à la reine aux œufs (1,3,7)
Féculents et légumes	Polenta (7)	/	Semoule (1) 	Farfalle (1)	Riz
	Panais	Chou-fleur	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)

 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

Élémentaire: CP-CE1-CE2






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) 	Emincé de porc à l'asiatique (1,6,7,11) 	Hachis parmentier (7,12) 	Crêpe au poulet (1,3,7)
Plat végétarien	/	/	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	/	Semoule (1) 	Orecchiette (1)	/	/
	Jardinière de légumes (9)	Poireaux fondants (7)	Carottes vichy 	Haricots verts	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: CP-CE1-CE2

Au menu cette semaine

Semaine du 2 décembre au 6 décembre 2024

méli mélo.








Bien manger et bien grandir.




« SOS FAIM challenge »

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	Filet de lieu noir, sauce beurre blanc (1,4,7) 	Burger de bœuf (1,11) 	Gratin de pâtes au potimarron (1,7)	Carbonnade flamande (1,6,7) 	Choucroute de la mer (2,4,7,12,14) 
Plat végétarien	/	Egg muffin (1,3,11)	/	Carbonnade de quorn (1,6,7)	/
Féculents et légumes	Macaroni (1)	Potatoes	/	Patate douce	Pommes de terre (12) 
	Brocolis 	Houmous de betterave	Salade verte (3,10)	Haricots verts	Chou blanc (12)
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

Au menu cette semaine

Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024

	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	/	Paupiette aux champignons (1,6,7)	Paëlla (2,4,14)	Filet de Hoki et sauce tomate (4) 	Poulet au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,7)
Plat végétarien	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Chakalaka	Paëlla végétarienne (3,6)	/	Tofu au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Pommes au four (12) 	Riz basmati	/	Eier knopfle (1,3)	Coquillettes (1) 
	Epinards à la crème (7)	Purée de potiron (7)	Poivrons tricolores	Chicons rôtis	Ratatouille d'hiver
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: CP-CE1-CE2

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) 	Steak haché, sauce brune (1,6,7) 	Sauce carbonara (1,7) 	Saumon grillé (4)
Plat végétarien	Emincé de soja façon basquaise (1,6)	/	Steak de quorn, Sauce brune (1,3,6,7)	Sauce marinara	/
Féculents et légumes	Coude (1)	Pommes de terre (12) 	Polenta crémeuse (7)	Penne (1)	Pomme Duchesse
	Choux romanesco	Navets à l'orientale	Poireaux (7)	Brocolis 	Haricots verts à l'ail 
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