

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
Potage	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) 
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 de jambon italien  (1,3,6,7,12) / Assortiment de fromage (1,7,8,12)				
Plat du jour	Pâtes au pesto (1)	Tagliatelle bolognaise (1) 	Mettwurst 	Mijoté de bœuf (1,6,7) 	Colin sauce aurore (1,4,7) 
Show cooking	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) 	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 
Desserts	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

 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

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
Potage	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)
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 (1,3,10) / Thon et crudités (3,4,10)				
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)
Show cooking	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 
Plat végétarien	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)
Féculents et légumes	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
Desserts	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

 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
Potage	Velouté Dubarry (7,9,12)	Potage au fenouil (7,12)	Velouté de courge (7,12)	Potage betterave (7,12)	Soupe d'endive (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	Wraps chèvre, crudités (1,3,7,10) / Wraps poulet, curry, crudités (1,3,7,10)				
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)
Show cooking	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	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)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	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)
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 (1,2,3,4,6,7,10) / Assiettes de fromages (1,3,6,7,12)				
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)
Show cooking	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	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)

Secondaire

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
Potage	Soupe de légumes (7,12)	Soupe blanche d'Automne (7,9,12)	Velouté de poireaux (1,7,12)	Velouté de chou rouge et pomme (1,7,12)	Bouneschlupp (7,9,12)
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	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)				
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)
Show cooking	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 (1,6,7,12)
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	Haricots verts	Chou blanc (12)
	Brocolis	Houmous de betterave	/	Carottes rôties	Purée de légumes verts (7)
Desserts	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)	Fromage blanc sucré (7)	Donut au sucre (1,6,7)	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



Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg



Les produits issus du commerce équitable



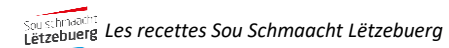
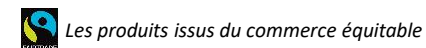
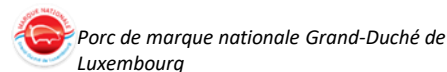
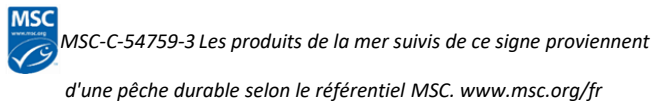
Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

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
Potage	Velouté de butternut (1,7)	Crème de topinambours (7,12)	Soupe aux choux de Bruxelles, curry et lait de coco (12)	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9,12)	Velouté de légumes (1,7,9,12)
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	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)
Show cooking	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)
Féculets 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	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
Potage	Velouté de blettes (1,7,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Chorba de lentilles (9,12)	Soupe à l'oignon (1,7,12)	Velouté de butternut et brisure de châtaigne (1,7,12)
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	Salade de pâtes au thon (1,3,4,7,10,12) / Salade de pâtes aux œufs (1,3,7,10,12)				
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)
Show cooking	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	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Cookie M&M's (1,3,6,7,8)			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



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