

Élémentaire: CM1 – CM2

Au menu cette semaine
















Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025


Bonne année !



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupe à l'oignon (1)	Céleri rémoulade (3,9,10)	Bouillon de vermicelles (1)	Macédoine (3,10)	Velouté de potiron (1,7,12)
Plat du jour	Tortellini de bœuf, sauce crème (1,3,7)	Tajine de bœuf (1,6,7) 	Effiloché de porc, sauce brune (1,6,7) 	Cuisse de poulet rôti et son jus corsé (1,6,7)	Colin sauce beurre blanc (1,4,7) 
	Cari d'aiglefin (1,4,12) 	Grillwurst 	Aiguillette de dinde sauce napolitaine	Tortilla di patata (3,7,12)	Sauté de porc à la moutarde (1,6,7,10) 
Plat végétarien	Curry de pois chiche (12)	Saucisse de tofu (1,6,9)	Polenta aux légumes rôtis, sauce tomate et mozzarella (7)	Patate douce farcie quinoa et chèvre (1,6,7)	Crousti au fromage (1,3,7)
Féculents et légumes	Riz	Lentilles	Ebly (1) 	Quinoa 	Pommes de terre persillées (12) 
	Penne (1) 	Semoule (1) 	Polenta (7)	Orge perlé (1) 	Fusilli (1)
	Poireaux à la crème (7)	Légumes à tajine	Navets caramélisés (7)	Poêlée hivernale (9)	Champignons
	Potimarron rôti aux épices	Petits pois 	Chou romanesco aux échalotes	Chou-fleur	Brocolis 
Desserts	Galette des rois (1,3,7,8)	Yaourt vanille (7)	Compote de pomme	Fruit de saison	Gouda (7)
Goûter	Fromage blanc au sucre (7) 	Fruit de saison	Baguette, kiri (1,7)	Tarte aux pommes (1,3,7)	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	Feuilleté au fromage (1,3,7)	Carotte râpée (3,10) 	Velouté Dubarry (1,7,9,12)	Poireaux à la vinaigrette (3,10) 	Crème de panais (7,12)
Plat du jour	Couscous poulet merguez (1,9)	Rôti de porc au romarin (1,6,7) 	Rôti de dinde, sauce au poivre (1,6,7)	Bœuf aux olives (1,6,7) 	Sauté de dinde, sauce forestière (1,7)
	Merlu citronné (1,4,7,12) 	Moussaka (1,3,7,9,12) 	Cabillaud à la bordelaise (1,4,7) 	Gnocchis au pesto vert et parmesan (1,3,7)	Tranche de jambon grillé sauce moutarde (1,7,10) 
Plat végétarien	Couscous véggie (1,6,9)	Moussaka végé (1,3,6,7,9,12)	Crumble de légumes d'hivers (1,7,9)	Daal de lentilles, carottes	Quorn steak (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Semoule (1) 	Coude (1)	Eier Knopple (1,3)	Gnocchis (1)	Pommes de terre grenailles (12) 
	Purée de pommes de terre (7,12) 	Quinoa 	Riz	Lentilles	Coquillettes (1) 
	Epinards à la crème (7)	Chou chinois (12)	Blettes à la tomate	Carottes 	Salade verte (3,10)
	Légumes couscous (9)	Fenouil 	Haricots verts 	Oignons caramélisés 	Céleri (9)
Desserts	Fruit de saison	Cookie (1,3,6,7,8)	Cantal (7)	Fruit de saison	Yaourt nature (7)
Goûter	Gâteau de Savoie (1,3)	Fruit de saison	Petits beurres et lait (1,3,7)	Yaourt aux fruits (7)	Dips et fromage blanc (7,12)

Élémentaire: CM1 – CM2

Au menu cette semaine






Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025


Destination Cuba

Journée franco-allemande

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de radis (3,10)	Dips de légumes (7,12)	Buschstabensuppe (1,9)	Soupe de fèves (7,12)	Soupe d'endive (7,12)
Plat du jour	La ropa vieja (1,6,7) (Ragoût de bœuf en sauce) 	Poulet façon gyros (1,6,7)	Currywurst 	Dinde sauce gravy (1,7)	Filet de lieu noir à la tomate (4) 
	Filet de colin d'Alaska braisé à la cubaine (4,7,12) 	Crevettes, curry et lait de coco (1,2)	Schnitzel (1,3)	Jarret de porc laqué au miel (1,6,7,12) 	Fajitas de bœuf (1,6,7) 
Plat végétarien	Le Moros y Cristianos (Riz, haricots rouges)	Lamelles de quorn façon gyros (1,3,6,7)	Baeckeoffe au tofu (1,6,7,12)	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	Fajitas végétarienne (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Purée de pommes de terre et manioc (7,12)	Blé (1) 	EierKnöpfles (1,3)	Farfalle (1)	Galette de blé (1)
	Riz	Quinoa	Kartoffelpuffer (12) 	Lentilles	Polenta (7)
	Endives braisées	Chou-fleur	Compote	Topinambour	Fondue de poivrons
	Panais	Purée de céleri (7,9)	Chou (12)	Brocolis 	Haricots beurre
Desserts	Banane et sa sauce chocolat (6,7)	Emmental (7)	Apfelstrudel (1,3,7,8)	Salade de fruits (12)	Fromage blanc sucré (7)
Goûter	Petits suisses aux fruits (7)	Compote pomme, fraise et petit Lu (1,3,7)	Bretzel (1)	Madeleine et lait (1,3,6,7)	Baguette et kiri (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

Élémentaire: CM1 – CM2













Au menu cette semaine


Semaine du 27 janvier au 31 janvier 2025

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Semaine challenge anti-gaspi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de lentilles (12)	Œuf mimosa (3,10,12)	Velouté de légumes (1,7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Bouillon de vermicelles (1)
Plat du jour	Filet de hoki de Nouvelle-Zélande sauce aurore (1,4,7) 	Emincé de dinde aux carottes, sauce miel (1,6,7,12)	Boeuf Stroganoff (1,6,7,10) 	Côtelette de porc à l'asiatique (1,6,7,11) 	Ragoût de poulet à la dijonnaise (1,6,7,10)
	Carbonnade Flamande (1,6,7,9) 	Tartiflette (7,12) 	Pasta alla caprese (1,7)	Chilli con carne (1,6,7,9) 	Cabillaud pané, sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,12) 
Plat végétarien	Carbonnade Flamande au tofu fumé (1,3,6,7,9)	Tartiflette veggie (6,7,12)	Galette pois chiche, carottes (1,3,7,12)	Chilli sin carne (1,3,6,7,9)	Gratin de riz, courge et chèvre (1,3,7)
Féculents et légumes	Blé (1) 	Semoule (1) 	Orecchiette (1)	Quinoa 	Pommes de terre (12) 
	Frites	Pois chiche	Haricots rouges	Riz	Boulgour (1)
	Poêlée campagnarde	Salade verte (3,10)	Potée de chou vert (12)	Haricots verts	Jardinière de légumes (9)
	Carottes	Poireaux fondants (7)	Panais glacé (7)	Butternut	Epinards (7)
Desserts	Compote pomme	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat (1,3,6,7)	Fromage blanc et coulis de fruits (7) 	Fruit de saison	Babybel (7)
Goûter	Pain complet et gouda (1,7)	Yaourt aux fruits (7)	Fruit de saison	Brownies d'anniversaire (1,3,6,7,8)	Compote et spéculos (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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de potiron (1,7,12)	Soupe blanche d'hiver (7,9,12)	Dips de carotte et fromage blanc (7,12)	Salade de chou rouge et pomme (3,10,12)	Salade de pommes de terre (3,7,10,12)
Plat du jour	Sauté de dinde marengo (1,6,7)	Sauté de porc thaï (1,6,7) 	Cassolette de poisson (4,7,12)	Fricassé de volaille à l'ancienne (1,6,7)	Poulet au curry, pita et sa sauce blanche (1,3,7)
	Filet de lieu noir au bouillon et quartier de citron (4) 	Blanc de volaille au pesto verde	Cordon bleu (1,6,7)	Mignon de porc, sauce brune (1,6,7) 	Boulettes de bœuf, sauce tomate (1) 
Plat végétarien	Mac and cheese (1,3,7)	Riz façon cantonais (3,6,7,9)	Galette d'épeautre et fromage (1,3,7)	Falafel fève, menthe, sauce fromage blanc (1,7,12)	Boulettes de soja, sauce tomate (6)
Féculents et légumes	Lentilles	Gnocchis (1)	Ebly (1) 	Pommes de terre (12) 	Patate douce
	Macaroni (1)	Riz basmati	Potatoes	Flageolet	Spaghettis (1)
	Poêlée de céleri à la provençale (7,9)	Légumes wok	Navet	Haricots verts	Chou blanc (12)
	Brocolis 	Champignons (7)	Brunoise de légumes (9)	Carottes rôties 	Purée de légumes verts (7)
Desserts	Fruit de saison	Roulé au chocolat (1,3,6,7)	Saint Paulin (7)	Salade de fruits (12)	Yaourt aux fruits (7)
Goûter	Crêpe au sucre (1,3,7)	Compote et petits beurre (1,3,7)	Barre de céréales maison (1,6,7,8)	Baguette et Comté (1,7)	Crème vanille (7)



Élémentaire: CM1 – CM2

Au menu cette semaine












Semaine du 10 février au 14 février 2025


Autour de la betterave



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de betterave (1,7,12)	Maïs au thon (3,4,10)	Coleslaw (3,10)	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9)	Velouté de légumes (1,7,9,12) 
Plat du jour	Porc au caramel (1,6,7) 	Paupiette de veau aux champignons (1,6,7)	Bœuf sauté aux oignons (1,6,7) 	Filet de Hoki beurre blanc (4,7,12) 	Pizza jambon (1,7) 
	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Viande à kebab, sauce blanche (1,6,7)	Omelette lard (3,7) 	Butter chicken (1,6,7)	Pizza margarita (1,7)
Plat végétarien	Risotto gorgonzola et son râpé de betterave (1,7)	Effiloché de soja, sauce blanche (1,3,6,7)	Omelette (3,7)	Orzo féta et tomate (1,7)	Pizza 4 fromages (1,3,7)
Féculents et légumes	Quinoa 	Semoule (1) 	Eier knopfle (1,3)	Riz jaune	/
	Coquillettes (1) 	Ecrasé de pommes de terre (7,12) 	Fèves	Orzo (1,7)	/
	Betterave rôtie aux herbes	Chou-fleur	Carotte 	Chicons rôtis	/
	Epinards à la crème (7)	Purée de potiron (7)	Poivrons tricolores	Gratin de salsifis (1,7)	Salade verte
Desserts	Fruit de saison	Donuts (1,6,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Compote	Yaourt nature sucré (7)
Goûter	Petits suisses aux fruits (7)	Salade de fruits	Tartine confiture (1)	Brownies d'anniversaire (1,3,6,7,8)	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