

Élémentaire: CP-CE1-CE2

## Au menu cette semaine

Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025












GALETTE  
DES ROIS




# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Bonne année !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe à l'oignon (1)	Céleri rémoulade (3,9,10)	Bouillon de vermicelles (1)	Macédoine (3,10)	Velouté de potiron (1,7,12)
<b>Plat du jour</b>	Cari d'aiglefin (1,4,12) 	Grillwurst 	Effiloché de porc, sauce brune (1,6,7) 	Cuisse de poulet rôti et son jus corsé (1,6,7)	/
<b>Plat végétarien</b>	/	Saucisse de tofu (1,6,9)	Polenta aux légumes rôtis, sauce napolitaine et mozzarella (7)	Tortilla di patata (3,7,12)	Crousti au fromage (1,3,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Pennes (1) 	Semoule (1) 	Ebly (1) 	Quinoa 	Pommes de terre persillées (12) 
	Potimarron rôti aux épices	Petits pois 	Navets caramélisés (7)	Chou-fleur	Brocolis 
<b>Desserts</b>	Galette des rois (1,3,7,8)	Yaourt vanille (7)	Compote de pomme	Fruit de saison	Gouda (7)
<b>Goûter</b>	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](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.

Internal

Eurest









Élémentaire: CP-CE1-CE2


## Au menu cette semaine

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	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)
<b>Plat du jour</b>	Couscous poulet (1,9)	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) 
<b>Plat végétarien</b>	Couscous véggie (1,6,9)	Moussaka végé (1,3,6,7,9,12)	/	/	Quorn steak (1,3,6,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1)	/	Riz	/	Pommes de terre grenailles (12) 
	Légumes couscous (9)	/	Haricots verts 	Carottes 	Salade verte (3,10)
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Cookie (1,3,6,7,8)	Cantal (7)	Fruit de saison	Yaourt nature (7)
<b>Goûter</b>	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)

 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.

Internal

Eurest

Élémentaire: CP-CE1-CE2

## Au menu cette semaine




Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025


# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Destination Cuba

Journée franco-allemande

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de radis (3,10)	Dips de légumes (3,7,10,12)	Buschstabensuppe (1,9)	Soupe de fèves (7,12)	Soupe d'endive (7,12)
<b>Plat du jour</b>	Filet de colin d'Alaska braisé à la cubaine (4,7,12) 	Poulet façon gyros (1,6,7)	Schnitzel (1,3)	/	Fajitas de bœuf (1,6,7) 
<b>Plat végétarien</b>	/	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)
<b>Féculents et légumes</b>	Riz	Quinoa	EierKnöpfles (1,3)	/	Galette de blé (1)
	Panais	Purée de céleri (7,9)	Chou (12)	Brocolis 	Haricots beurre
<b>Desserts</b>	Banane et sa sauce chocolat (6,7)	Emmental (7)	Apfelstrudel (1,3,7,8)	Salade de fruits (12)	Fromage blanc sucré (7)
<b>Goûter</b>	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](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.

Internal

Eurest

Élémentaire: CP-CE1-CE2







## 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
<b>Entrée</b>	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)
<b>Plat du jour</b>	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) 
<b>Plat végétarien</b>	Carbonnade Flamande au tofu fumé (1,3,6,7,9)	Tartiflette veggie (6,7,12)	/	Chilli sin carne (1,3,6,7,9)	/
<b>Féculents et légumes</b>	Frites	/	/	Riz	Pommes de terre (12) 
	Carottes	Salade verte (3,10)	Panais glacé (7)	Haricots verts	Jardinière de légumes (9)
<b>Desserts</b>	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)
<b>Goûter</b>	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](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.

Internal

Eurest

Élémentaire: CP-CE1-CE2

## Au menu cette semaine

Semaine du 3 février au 7 février 2025









# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Le savais tu ?

La tradition de la chandeleur marque la fin du solstice d'hiver, la crêpe représente le soleil et l'arrivée du printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	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)
<b>Plat du jour</b>	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) 
<b>Plat végétarien</b>	/	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)
<b>Féculents et légumes</b>	Macaroni (1)	Riz basmati	Potatoes	Pommes de terre (12) 	Patate douce
	Brocolis 	Légumes wok	Brunoise de légumes (9)	Haricots verts	Purée de légumes verts (7)
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Roulé au chocolat (1,3,6,7)	Saint Paulin (7)	Salade de fruits (12)	Yaourt aux fruits (7)
<b>Goûter</b>	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)

 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.

Internal

Eurest

Élémentaire: CP-CE1-CE2

## Au menu cette semaine







Semaine du 10 février au 14 février 2025




# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

### Autour de la betterave

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	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) 
<b>Plat du jour</b>	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Viande à kebab, sauce blanche (1,6,7)	Omelette lard (3,7) 	Filet de Hoki et sauce tomate (4) 	/
<b>Plat végétarien</b>	/	Effiloché de soja, sauce blanche (1,3,6,7)	Omelette (3,7)	/	Pizza margarita (1,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Coquillettes (1) 	Ecrasé de pommes de terre (7,12) 	Eier knopfle (1,3)	Riz jaune	/
	Betterave rôtie aux herbes	Chou-fleur	Carotte 	Gratin de salsifis (1,7)	Salade verte
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Donuts (1,6,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Compote	Yaourt nature sucré (7)
<b>Goûter</b>	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](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.

Internal

Eurest