

Maternelle

Au menu cette semaine










Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025





Méli Mélo.


Bien manger et bien grandir.


Bonne année !


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<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) 	Pilon de poulet rôti et son jus corsé (1,6,7)	/
<b>Plat végétarien</b>	Curry de pois chiche (12)	Saucisse de tofu (1,6,9)	Polenta aux légumes rôtis, sauce tomate 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)

 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









Maternelle


## 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>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<b>Entrée</b>	Feuilleté au fromage (1,3,7)	Carotte râpée 	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)

 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

Maternelle

## 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>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<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)	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	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)	/	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)

 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

**Semaine challenge anti-gaspi**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
<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 (1,3,4,7,10,12) 
<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)

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	Judi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<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)

Maternelle

# 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
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
<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)

 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