

Secondaire

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
Potage	Soupe à l'oignon (1)	Velouté de céleri (1,7,9,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Soupe de petits pois (7,12)	Velouté de potiron (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	Wrap œuf, fromage, crudités (1,3,7) / Wrap poulet, avocat, crudités (1,7)				
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)
Show cooking	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)
Féculeux 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	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Galette des rois (1,3,7,8)			Ile flottante (3,7,8)	
	Comté (7)	Verrine façon forêt noire (1,3,6,7)	Fromage blanc oréo (1,6,7)	Mousse praliné (1,3,7,8)	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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Bouillon asiatique (6)	Velouté de carottes, orange et gingembre (1,7,12) 	Velouté Dubarry (1,7,9,12)	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	Poke bowl thon, mangue et crudités (4,6,12) / Poke bowl œuf poché quinoa crudités (3,6)				
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)
Show cooking	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 (1,7,9)	Crumble de légumes d'hivers (1,7,9)	Daal de lentilles, carottes	Quorn steak (1,3,6,7)
Féculets 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
	Légumes couscous (9)	Fenouil 	Haricots verts 	Oignons caramélisés	Céleri (9)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Pain d'épice (1,3,6,7)			Roulé crème de marrons (1,3,6,7,8)	
	Fromage blanc stracciatella (6,7) 	Cookie (1,3,6,7,8)	Cantal (7)	Riz au lait (7)	Cheesecake aux poires (1,3,7)

Secondaire

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
Potage	Velouté de cresson (1,7,12)	Potage au fenouil (7,12)	Buschstabensuppe (1,9)	Soupe de fèves (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	Croque-monsieur (1,3,7)  / Croque tomate-mozza (1,3,7)				
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) 
Show cooking	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 (1,3)	Lentilles	Polenta (7)
	Endives braisées	Chou-fleur	Compote	Topinambour	Fondue de poivrons
	Panais	Purée de céleri (7,9)	Chou (12)	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)	
	Flan caramel (7)	Cantafrais (7)	Apfelstrudel (1,3,7,8)	Banane chocolat chantilly (1,3,7)	Mousse agrumes, spéculos (1,3,7,12)

 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

 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 27 janvier au 31 janvier 2025


méli mélo.


Bien manger et bien grandir.


Semaine challenge anti-gaspi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage aux lentilles (12)	Soupe de topinambour et gorgonzola (7,12)	Velouté de légumes (1,7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	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	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)
Show cooking	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) 
Plat végétarien	Carbonnade Flamande au tofu fumé (1,3,6,7,9)	Tartiflette veggio (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	Potée de chou vert (12)	Haricots verts	Jardinière de légumes (9)
	Carottes	Poireaux fondants (7)	Panais glacé (7)	Butternut	Epinards (7)
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)			Mousse chocolat blanc (3,6,7)	
	Roses des sables (1,6,7)	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat (1,3,6,7)	Crumble aux pommes (1,7)	Panna cotta fruits rouges (7)	Camembert (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

Secondaire

Au menu cette semaine

Semaine du 3 février au 7 février 2025

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



Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de potiron (1,7,12)	Soupe blanche d'hiver (7,9,12)	Soupe de carotte et croustons (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	Salade César: nuggets de volaille, croustons, salade verte (1,6,9,10) / Salade végé: nuggets de blé, salade de pâtes et crudités (1,6,9,10)				
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)
Show cooking	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 cantonnais (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	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Flan pâtissier vanille (1,3,7)			Petits choux à la crème (1,3,6,7,8)	
	Crêpes party (1,3,6,7)	Roulé au chocolat (1,3,6,7)	Saint Paulin (7)	Fromage blanc façon amarena (7)	Verrine façon liégeois au chocolat (3,6,7)

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

Secondaire

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
Potage	Velouté de betterave (1,7,12)	Crème de topinambours (7,12)	Soupe aux choux de Bruxelles, curry et lait de coco	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9)	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	Panini kebab (1,3,6,7) / Panini tomate, pesto, mozzarella (1,3,7)				
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)
Show cooking	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Viande à kebab, sauce blanche (1,6,7)	Omelette lard et fromage (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 au fromage (3,7)	Orzo féta et tomate (1,7)	Pizza 4 fromages (1,3,7)
Féculents et légumes	Quinoa	Semoule (1)	Coquillettes (1)	Riz jaune	/
	Spatzle (1,3)	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	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Kiri (7)		Bavarois aux fruits rouges (1,3,7)		
	Gâteau chocolat, betterave (1,3,6,7,8)	Muffin (1,3,6)	Fromage blanc et vermicelles (6,7,8)	Pasteis de nata (1,3,7)	Glaces (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