





Élémentaire: CP-CE1-CE2


Au menu cette semaine

Semaine du 26 février au 28 février 2025

Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Velouté de topinambour (1,7,12)	Salade de choux (3,10)	Salade d'endives (3,10)
Plat du jour			/	Bœuf bourguignon (1,6,7) 	Colin sauce beurre blanc (1,4,7) 
Plat végétarien			Farfalle tomate mozzarella (1,7)	Emincé de soja façon bourguignon (1,6,7)	/
Féculents et légumes			/	Spaetzle (1,3)	Pommes de terre rôties (12) 
			Chou-fleur persillé	Carottes 	Légumes wok (9)
Desserts			Compote de pomme	Fruit de saison	Gouda (7)
Goûter			Yaourt aux fruits (7)	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


Élémentaire: CP-CE1-CE2

Au menu cette semaine
Semaine du 3 mars au 7 mars 2025



méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Salade verte (3,10)	Bouillon de vermicelles (1)	Velouté Dubarry (1,7,9,12)	Feuilleté au fromage (1,3,7)	Salade de betterave (3,10)
Plat du jour	Couscous poulet (1,9)	Moussaka (1,3,6,7,12) 	Sauté de dinde, sauce tomate (1,7)	Filet de merlu delight (1,4,7) 	Lasagnes de bœuf (1,3,7,9) 
Plat végétarien	Couscous véggie boulettes de soja (1,6,9)	Moussaka végé (1,3,6,7,12)	Sauté de tofu mariné, sauce tomate (1,3,6,7)	/	Lasagnes ricotta épinards (1,3,7)
Féculents et légumes	Semoule (1) 	/	Caserecce (1)	Gnocchis (1)	/
	Légumes couscous (9)	Chou romanesco	Haricots verts 	Fondue de poireaux (7) 	Salade verte (3,10)
Desserts	Fruit de saison	Babybel (7)	Crêpe sucrée (1,3,7)	Fruit de saison	Yaourt nature (7)
Goûter	Petits suisses aux fruits (7)	Brioche et lait (1,3,7)	Compote	Tartine de confiture (1)	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



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 mars au 14 mars 2025



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de radis (3,10)	Dips de légumes (3,7,10,12)	Minestrone (1,6,9,12)	Soupe de fèves (7,12)	Soupe d'endive (7,12)
Plat du jour	Quiche au jambon (1,3,7,12) 	Crevettes, curry et lait de coco (1,2)	Mozzarella stick (1,7)	Porc aux oignons (1,6,7) 	Fajitas de bœuf (1,6,7) 
Plat végétarien	Quiche aux légumes (1,3,7,12)	/	/	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	Fajitas végétarienne (1,3,6,7)
Féculents et légumes	/	Riz jaune	Farfalle (1)	Spaetzle (1,3)	Galette de blé (1)
	Jardinière de légumes (9)	Purée de topinambour (7,12)	Epinards à la crème (7)	Brocolis 	Haricots beurre
Desserts	Salade de fruit et sa sauce chocolat (6,7)	Emmental (7)	Tiramisu (1,3,6,7)	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)	Baguette et kiri (1,7)	Madeleine et lait (1,3,6,7)

 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

Élémentaire: CP-CE1-CE2

Au menu cette semaine

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

méli mélo.







Bien manger et bien grandir.


St Patrick's day 



Journée internationale
du bonheur



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw (3,10,12)	Bouillon alphabet (1)	Velouté de légumes (1,7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Œuf mimosa (3,10,12)
Plat du jour	Fish and chips sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,10,12) 	Hachis parmentier (7,12) 	Suprême de poulet sauce au curry (1,6,7)	Sauce carbonara (1,7) 	Feuilleté thon, Kiri (1,3,4,7,12)
Plat végétarien	/	Hachis végé (1,3,6,7,12)	Galette pois chiche, carotte, sauce fromage blanc (1,3,7,12)	Sauce napolitaine	Pain aux lentilles et sauce tomate (1,3,6,7,12)
Féculents et légumes	Boxty (galette de pommes de terre) (1,3,7,12)	/	Ebly (1) 	Spaghettis (1)	Purée de patate douce (7,12)
	Haricots verts	Ratatouille	Potimarron	Brocolis 	Julienne arc en ciel (9)
Desserts	Gouda (7)	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat (1,3,6,7)	Fromage blanc et coulis de fruits (7) 	Fruit de saison	Babybel (7)
Goûter	Irish apple cake (1,3,7)	Wrap au Saint Morêt (1,7)	Fruit de saison	Banana bread (1,3,6,7)	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

Élémentaire: CP-CE1-CE2

Au menu cette semaine

Semaine du 24 mars au 28 mars 2025

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Destination Vietnam



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Phở (Bouillon de viande épicé) (6)	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	Nem de poulet sauce soja (1,6)	Gratin de macaroni aux fromages (1,3,7)	Wok de bœuf (1,6,7,9)	Rougail saucisse	Boulettes de bœuf, sauce tomate (1)
Plat végétarien	Nem de légumes sauce soja (1,6)	/	Wok à l'halloumi (fromage) grillé (1,6,7,9)	Rougail saucisse végé (1,6,9)	Boulettes de soja, sauce tomate (6)
Féculents et légumes	Riz parfumé	/	Purée de pommes de terre (12)	Riz	Penne (1)
	Chou chinois	Navet	Carottes	Haricots beurre	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	Petits suisses aux fruits (7)	Barre de céréales maison (1,6,7,8,12)	Compote et petits beurre (1,3,7)	Brownies d'anniversaire (1,3,6,7,8)	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



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 31 mars au 4 avril 2025


méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



Bretzelsonndeg

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Bouillon de vermicelles (1)	Maïs au thon (3,4,10)	Tomates au basilic	Soupe de châtaigne et céleri-rave (7,9,12)	Velouté de légumes (1,7,9,12) 
Plat du jour	Accras de morue (1,4,7,12)	Bouchée à la reine (1,3,6,7)	Blanquette de poisson (1,4,7,12) 	Cordon bleu de dinde (1,6,7)	Cheese burger (1,3,7,10,11,12) 
Plat végétarien	Falafels fève, menthe (1,7,12)	Bouchée à la reine végé (1,3,6,7)	/	Nuggets de blé (1,9)	Burger véggie (1,3,6,7,9,10,11,12)
Féculents et légumes	Pommes de terre (12) 	Spaetzle (1,3)	Coquillettes (1) 	Orge perlé (1)	Frites
	Fondue de poivron	Chou romanesco	Carotte 	Gratin de blettes (1,3,7)	Salade verte
Desserts	Beignet bretzel (1,3,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Fruit de saison	Compote	Glace à l'eau
Goûter	Flan caramel (7)	Tartine confiture (1)	Marbré (1,3,6,7)	Pain complet et gouda (1,7)	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