






# Au menu cette semaine


Semaine du 26 février au 28 février 2025


# MÉLI MÉLO.


Bien manger et bien grandir.

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

Maternelle







# Au menu cette semaine


Semaine du 3 mars au 7 mars 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>	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)
<b>Plat du jour</b>	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) 
<b>Plat végétarien</b>	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)
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1) 	/	Caserecce (1)	Gnocchis (1)	/
	Légumes couscous (9)	Chou romanesco	Haricots verts 	Fondue de poireaux (7) 	Salade verte (3,10)
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Babybel (7)	Crêpe sucrée (1,3,7)	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 10 mars au 14 mars 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>	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)
<b>Plat du jour</b>	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) 
<b>Plat végétarien</b>	Quiche aux légumes (1,3,7,12)	/	/	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	Fajitas végétarienne (1,3,6,7)
<b>Féculents et légumes</b>	/	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
<b>Desserts</b>	Salade de fruit et sa sauce chocolat (6,7)	Emmental (7)	Tiramisu (1,3,6,7)	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

Maternelle

# Au menu cette semaine

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025

St Patrick's day









Journée internationale  
du bonheur


# méli mélo.


Bien manger et bien grandir.





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<b>Entrée</b>	Coleslaw (3,10,12)	Bouillon alphabet (1)	Velouté de légumes (1,7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Œuf mimosa (3,10,12)
<b>Plat du jour</b>	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)
<b>Plat végétarien</b>	/	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)
<b>Féculents et légumes</b>	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)
<b>Desserts</b>	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)

 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**

## Destination Vietnam



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
<b>Entrée</b>	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)
<b>Plat du jour</b>	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)
<b>Plat végétarien</b>	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)
<b>Féculents et légumes</b>	Riz parfumé	/	Purée de pommes de terre (12)	Riz	Penne (1)
	Chou chinois	Navet	Carottes	Haricots beurre	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 31 mars au 4 avril 2025


**méli mélo.**  
Bien manger et bien grandir.





**Bretzelsonndeg**


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Goûter</b>		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
<b>Entrée</b>	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) 
<b>Plat du jour</b>	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) 
<b>Plat végétarien</b>	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)
<b>Féculents et légumes</b>	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
<b>Desserts</b>	Beignet bretzel (1,3,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Fruit de saison	Compote	Glace à l'eau

 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**