















Secondaire**Au menu cette semaine**

Semaine du 26 février au 28 février 2025

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage			Velouté de topinambour (1,7,12)	Soupe aux choux (7,12)	Velouté d'endives à l'ail (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	Salade de pommes de terre, œuf et lardons (3,7,10,12)  / Salade de pâtes au thon, maïs, mayonnaise (1,3,4,10)				
Plat du jour			Calamar à la romaine (1,14) Sauce mayonnaise citronnée (3,10,12)	Bœuf bourguignon (1,6,7) 	Colin sauce beurre blanc (1,4,7) 
Show cooking			Aiguillette de dinde aux champignons (1,6,7)	Poitrine de veau farcie, jus corsé (1,6,7)	Cuisse de poulet rôtie aux herbes
Plat végétarien			Farfalle tomate mozzarella (1,7)	Emincé de soja façon bourguignon (1,6,7)	Nouilles aux petits légumes, sauce asiatique et noix de cajou (1,6,7,8)
Féculents et légumes			Farfalle (1)	Riz	Pommes de terre rôties (12) 
			Polenta (7)	Spaetzle (1,3)	Epeautre (1) 
			Navets caramélisés	Brocolis 	Champignons
			Chou-fleur persillé	Carottes 	Légumes wok (9)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Ile flottante (3,7,8)				
			Saint-Amour (1,3,7)	Mousse chocolat riz soufflé (1,3,6,7)	Crumble aux pommes (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 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 mars au 7 mars 2025



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage aux poireaux à l'ancienne (1,7,12)	Bouillon de vermicelles (1)	Velouté Dubarry (1,7,9,12)	Velouté de champignons (1,7,12)	Crème de betterave (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	Buddha bowl falafels, cacahuète, pois chiche, crudités (1,5,6,7,12) / Poke bowl œuf poché, quinoa, crudités (3,6,7,10,12)				
Plat du jour	Couscous poulet merguez (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)
Show cooking	Cabillaud au basilic, sauce vierge (4)	Rôti de porc au romarin (1,6,7)	Echine de porc à la chinoise (1,6,7)	Omelette du chef (3,7)	Lasagnes poulet champignons (1,3,7)
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)	Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux (1,7,9)	Lasagnes ricotta épinards (1,3,7)
Féculents et légumes	Semoule (1)	Riz	Caserecce (1)	Gnocchis (1)	/
	Quinoa	Ebly (1)	Purée de pommes de terre (7,12)	Patate douce rôtie aux épices	/
	Poivrons grillés	Chou romanesco	Panais rôti au miel	Fondue de poireaux (7)	Salade verte
	Légumes couscous (9)	Oignons caramélisés	Haricots verts	Céleri (9)	/
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Beignet (1,3,5,6,7,8)			Cookie (1,3,6,7,8)	
	Fromage blanc crème de marrons (7,8)	Cheesecake spéculoos caramel (1,3,7)	Cantal (7)	Roulé fraise (1,3,7)	Riz au lait (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 mars au 14 mars 2025



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Velouté de Potimarron (1,7,12)	Potage crécy (1,7,12)	Minestrone (1,6,9,12)	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	Club sandwich poulet mayonnaise (1,3,7,10,12) / Club sandwich véggie au houmous (1,3,7,10,11,12)				
Plat du jour	Poutine de bœuf (1,6,7,10,12)	Poulet yakitori (1,6,7)	Currywurst	Poulet crispy (1,3,7)	Filet de lieu noir à la tapenade (4,12)
Show cooking	Quiche au jambon (1,3,7,12)	Crevettes, curry et lait de coco (1,2)	Sauté de dinde colombo (1,6,7,12)	Porc aux oignons (1,6,7)	Fajitas de bœuf (1,6,7)
Plat végétarien	Quiche aux légumes (1,3,7,12)	Daal de lentilles, carottes, lait de coco et curry	Mozzarella stick (1,7)	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	Fajitas végétarienne (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Frites (12)	Riz jaune	Farfalle (1)	Spaetzle (1,3)	Galette de blé (1)
	Epeautre (1)	Quinoa	Flageolets à l'ail	Lentilles	Riz
	Endives braisées	Blettes à la tomate	Epinards à la crème (7)	Salsifis (7)	Fondue de poivrons
	Jardinière de légumes (9)	Purée de topinambour (7,12)	Chou blanc (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 chocolat (1,3,6,7)			Marbré (1,3,6,7)	
	Cantafrais (7)	Clafoutis griotte (1,3,7)	Tiramisu (1,3,6,7,8)	Chou façon Paris Brest (1,3,6,7,8)	Smoothie tropical

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 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
Potage	Potage au chou (1,12)	Bouillon alphabet (1)	Velouté de légumes (1,7,9,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Soupe de panais, carotte et cannelle (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	Salade César: nuggets de volaille, parmesan, salade verte et croutons (1,3,6,7,9,10) / Salade végé: nuggets de blé, parmesan, salade verte et croutons (1,3,6,7,9,10)				
Plat du jour	Fish and chips sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,10,12)	Porc aux pruneaux (1,6,7,12)	Colin et son bouillon persillé (1,4,7)	Sauce carbonara (1,7)	Poulet au citron (1,6,7,12)
Show cooking	Ragoût à l'irlandaise (1,6,7,9)	Hachis parmentier (7,12)	Suprême de poulet sauce au curry (1,6,7)	Sauce napolitaine	Feuilleté thon, Kiri (1,3,4,7,12)
Plat végétarien	Gratin de pommes de terre et cheddar (1,3,7,12)	Hachis végé (1,3,6,7,12)	Galette pois chiche, carotte, sauce fromage blanc (1,3,7,12)	Sauce quatres fromages (1,3,7)	Pain aux lentilles et sauce tomate (1,3,6,7,12)
Féculeux et légumes	Haricots blancs à la tomate	Semoule (1)	Ebly (1)	Spaghettis (1)	Purée de patate douce (7,12)
	Boxty (galette de pommes de terre) (1,3,7,12)	Purée de pommes de terre (7,12)	Mais	Riz pilaf (7)	Boulgour (1)
	Haricots verts	Chou rouge (12)	Potimarron	Brocolis	Betterave à la moutarde (1,6,7,10,12)
	Carottes sautées aux raisins secs et épices (12)	Ratatouille	Radis rôtis (7)	Petit pois au thym	Julienne arc en ciel (9)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Gaufre au sucre (1,3,7)			Brownie (1,3,6,7,8)	
	Irish apple cake (1,3,7)	Mousse framboise (1,3,7)	Verrine façon tarte citron meringuée (1,3,7,12)	Banana bread (1,3,6,7)	Camembert (7)

Les produits de l'agriculture biologique



MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent



Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg



Les produits issus du commerce équitable



Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

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 les recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Eurest



Destination Vietnam

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Phở (Bouillon de viande épicé) (6)	Soupe blanche (7,9,12)	Velouté d'asperges (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	Wrap jambon, fromage frais, crudités / Wrap chèvre, miel, crudités (1,7)				
Plat du jour	Bò bún (nouilles, lamelles de bœuf et cacahuètes) (1,5,6,7,12)	Paupiette de veau aux champignons (1,6,7)	Brandade de morue (4,7,12)	Rougail saucisse	Poulet épicé et sa sauce blanche (1,7,12)
Show cooking	Nem de poulet sauce soja (1,6)	Gratin de macaroni au jambon (1,3,7)	Wok de bœuf (1,6,7,9)	Blanc de volaille au pesto verde	Boulettes de bœuf, sauce tomate (1)
Plat végétarien	Nem de légumes sauce soja (1,6)	Gratin de macaroni aux fromages (1,3,7)	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	Nouille (1)	Macaroni (1)	Mélange de céréales (1)	Riz	Penne (1)
	Riz parfumé	Quinoa	Purée de pommes de terre (12)	Semoule (1)	Pois cassé
	Pois gourmands à l'ail	Navet	Légumes wok (9)	Haricots beurre	Chou-fleur
	Chou chinois	Champignons à la crème (7)	Carottes	Panais	Purée de légumes verts (7,12)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Pasteis de nata (1,3,7)			Cake noisette chocolat blanc (1,3,6,7,8)	
	Tarte au chocolat (1,3,6,7)	Rocher coco (3,12)	Saint Paulin (7)	Panna cotta (3,7)	Crumble poire, pain d'épice (1,3,6,7)

Secondaire

Au menu cette semaine

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Bretzelsonndeg



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Bouillon de vermicelles (1)	Crème de radis (7,12)	Soupe aux oignons (1,7,12)	Soupe de châtaigne et céleri-rave (7,9,12)	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	Bruschetta guacamole et œuf (1,3,7) / Bruschetta pesto, tomate, mozzarella (1,7)				
Plat du jour	Tajine de bœuf (1,6,7,9)	Bouchée à la reine (1,3,6,7)	Osso bucco de dinde (1,6,7)	Cassoulet (1,6,7)	Hot Dog (1,3,7,10,12)
Show cooking	Accras de morue (1,4,7,12)	Porc au caramel (1,6,7)	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)	Tortilla aux légumes (3,7,12)	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
	Semoule (1)	Riz	Fèves	Polenta au thym (7)	/
	Fondue de poivron	Chou romanesco	Carotte	Chicons rôtis	Crudités
	Epinards à l'ail	Fenouil	Salsifis (7)	Gratin de blettes (1,3,7)	Salade verte
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Kiri (7)			Muffin (1,3,6)	
	Beignet bretzel (1,3,7)	Crêpes (1,3,7)	Tiramisu nutella (1,3,6,7,8)	Bavarois fruits rouges (1,3,6,7,8)	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