

Élémentaire: CP-CE1-CE2

# Au menu cette semaine








Semaine du 21 avril au 25 avril 2025




# Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	/	Concombre à la vinaigrette (3,7,10,12)	Crème de brocolis (7,12)	Soupe de navet au miel (7,12)	Salade verte et croutons (1,3,10)
<b>Plat du jour</b>	/	Jambon braisé au miel et aux épices (1,6,7) 	Gratin de farfalle au blanc de dinde (1,3,7)	Tajine boulettes de bœuf (1,6,7,12) 	Crumble de cabillaud au citron vert (1,4,7,12) 
<b>Plat végétarien</b>	/	Bouchée florentine (1,3,7)	Gratin de farfalle au fromage (1,3,7)	Boulettes de soja à la napolitaine (6)	/
<b>Féculents et légumes</b>	/	Spaetzle (1,3)	/	Polenta (7)	Pommes grenailles (12) 
	/	Chou-fleur persillé 	Courgettes grillées 	Petits pois, carottes	Fondue de poireaux (7) 
<b>Desserts</b>	/	Surprise de Pâques (1,3,6,7,8)	Compote de pomme	Fromage (7)	Crème vanille (7)
<b>Goûter</b>	/	Baguette et fromage (1,7)	Yaourt aux fruits (7)	Brownie d'anniversaire (1,3,6,7)	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](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**






Élémentaire: CP-CE1-CE2


## Au menu cette semaine

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Potage poireaux et crème (7,12) 	Bouillon de vermicelles (1)	Feuilleté au fromage (1,3,7)	/	/
<b>Plat du jour</b>	Couscous poulet (1,9)	Burger de bœuf (1,3,7,10,11,12) 	Tortellini ricotta épinards Sauce crème (1,3,7)	/	/
<b>Plat végétarien</b>	Couscous saucisse végé (1,6,9)	Burger végé (1,3,6,7,9,10,11,12)	/	/	/
<b>Féculents et légumes</b>	Semoule (1) 	Pommes de terre sautées au paprika et ketchup (12) 	/	/	/
	Légumes couscous (9)	Brocolis à l'ail	Haricots verts 	/	/
<b>Desserts</b>	Fruit de saison	Donuts (1,3,6,7)	Yaourt aux fruits (7)	/	/
<b>Goûter</b>	Petits suisses aux fruits (7)	Brioche confiture et lait (1,3,7)	Compote	/	/

 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

Élémentaire: CP-CE1-CE2






## Au menu cette semaine


Semaine du 5 mai au 9 mai 2025



# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Brighton soup (1,7,12) (potage carotte et cheddar)	Carottes râpées (3,10,12)	Gaspacho	Velouté d'aubergine à la provençale(7,12)	/
<b>Plat du jour</b>	Fish and chips (1,3,4,7,10,12) 	Bœuf stroganoff (1,6,7,10) 	Paëlla de poulet (2,3,4,6,7,9,12)	Aiguillettes de poulet sauce barbecue (1,6,7,12)	/
<b>Plat végétarien</b>	/	Dés de tofu marinés au curry et lait de coco (1,3,6)	Tortilla de patatas (3,7,12) (omelette aux pommes de terre)	Filet de quorn sauce barbecue (1,3,6,12)	/
<b>Féculents et légumes</b>	Chips (Frites)	Penne (1)	/	Quinoa 	/
	Spinach (épinards) 	Purée de betterave (7,12)	Tomates à la provençale (1)	Courgette 	/
<b>Desserts</b>	Apple pie (1,3,7)	Fromage blanc sucré (7)	Cake à l'orange (1,3,7)	Salade de fruits (12)	/
<b>Goûter</b>	Fruit de saison	Clafoutis cerise (1,3,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Bretzel (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](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

Élémentaire: CP-CE1-CE2

# Au menu cette semaine









Semaine du 12 mai au 16 mai 2025


# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

Semaine Fairtrade



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Coleslaw (3,10,12)	Crème de petits pois (1,7,12)	Buchstabensuppe (1,3,9) (bouillon de pâtes)	Maïs au thon (3,4,10)	Minestrone di verdura (1,9,12) (Soupe de petits légumes)
<b>Plat du jour</b>	Gyros de porc (1,6,7,10) 	Bœuf bourguignon (1,6,7) 	Currywurst (1,6,7,12) (saucisse sauce curry) 	Cabillaud sauce aurore (1,4,7) 	Risotto 4 fromages (1,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	Curry de pois chiche	Bourguignon de quorn (1,3,6,7)	Kniddelen (1,3,7) (sorte de gnocchis)	/	/
<b>Féculents et légumes</b>	Pommes de terre persillées (12)	Orzo (1)	Käsespätzle (1,3,7) (spaetzle au fromage)	Riz pilaf (7)	/
	Chou-fleur 	Carottes 	Chou (12) 	Haricots verts	Caponata (9)
<b>Desserts</b>	Fromage (7)	Crème dessert chocolat (6,7)	Forêt noire (1,3,6,7,12)	Fruit de saison	Tiramisu (1,3,6,7)
<b>Goûter</b>	Compote	Wrap au fromage frais (1,7)	Fruit de saison	Banana bread (1,3,6,7) 	Yaourt aux fruits (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

Élémentaire: CP-CE1-CE2

# Au menu cette semaine

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

# méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Soupe courgette, Vache qui rit (1,7,12)	Gaspacho concombre et menthe	Soupe miso (6)	Taboulé (1,12)	Tomates cerises au basilic
<b>Plat du jour</b>	Brandade de morue (4,7,12)	Rougail saucisse	Poulet impérial (1,6,7,8)	Tarte provençale (1,3,6,7,9)	Bouchée à la reine (1,3,7)
<b>Plat végétarien</b>	/	Rougail saucisse végé (1,6,9)	Tofu Général Tao (1,6,7,11)	/	Bouchée à la reine végé (1,3,6,7)
<b>Féculents et légumes</b>	Quinoa	Boulgour (1)	Nouilles (1,3)	/	Allumettes de pommes de terre (12)
	Poireaux	Artichaud	Courgettes sautées	Salade verte	Carottes
<b>Desserts</b>	Fromage (7)	Compote	Beignet de sésame (1,3,7,11)	Fraises melba (7)	Glaces (1,3,6,7,8)
<b>Goûter</b>	Milkshake (7)	Roulé au chocolat (1,3,6,7)	Petits suisses 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](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