

Maternelle








Au menu cette semaine


Semaine du 21 avril au 25 avril 2025


Méli Mélo.


Bien manger et bien grandir.





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter	/			Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
Entrée	/	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)
Plat du jour	/	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) 
Plat végétarien	/	Bouchée florentine (1,3,7)	Gratin de farfalle au fromage (1,3,7)	Boulettes de soja à la napolitaine (6)	/
Féculents et légumes	/	Spaetzle (1,3)	/	Polenta (7)	Pommes grenailles (12) 
	/	Chou-fleur persillé 	Courgettes grillées 	Petits pois, carottes	Fondue de poireaux (7) 
Desserts	/	Surprise de Pâques (1,3,6,7,8)	Compote de pomme	Fromage (7)	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






Maternelle


Au menu cette semaine
Semaine du 28 avril au 2 mai 2025





**STOP FOOD
WASTE DAY**


méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

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

 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 5 mai au 9 mai 2025



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	Brighton soup (1,7,12) (potage carotte et cheddar)	Carottes râpées (3,10,12)	Gaspacho	Velouté d'aubergine à la provençale(7,12)	/
Plat du jour	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)	/
Plat végétarien	/	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)	/
Féculents et légumes	Chips (Frites)	Penne (1)	/	Quinoa 	/
	Spinach (épinards) 	Purée de betterave (7,12)	Tomates à la provençale (1)	Courgette 	/
Desserts	Apple pie (1,3,7)	Fromage blanc sucré (7)	Cake à l'orange (1,3,7)	Salade de fruits (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

Maternelle

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
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	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)
Plat du jour	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)
Plat végétarien	Curry de pois chiche	Bourguignon de quorn (1,3,6,7)	Kniddelen (1,3,7) (sorte de gnocchis)	/	/
Féculents et légumes	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)
Desserts	Fromage (7)	Crème dessert chocolat (6,7)	Forêt noire (1,3,6,7,12)	Fruit de saison	Tiramisu (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

Maternelle

Au menu cette semaine

Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
Entrée	Soupe courgette, Vache qui rit (1,7,12)	Gaspacho concombre et menthe	Soupe miso (6)	Taboulé (1,12)	Tomates cerises au basilic
Plat du jour	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)
Plat végétarien	/	Rougail saucisse végété (1,6,9)	Tofu Général Tao (1,6,7,11)	/	Bouchée à la reine végété (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Quinoa	Boulgour (1)	Nouilles (1,3)	/	Allumettes de pommes de terre (12)
	Poireaux	Artichaud	Courgettes sautées	Salade verte	Carottes
Desserts	Fromage (7)	Compote	Beignet de sésame (1,3,7,11)	Fraises melba (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