



Opération bol de riz

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	/	Velouté d'asperges (1,7,12)	Crème de brocolis (7,12)	Soupe de navet au miel (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 pâtes poulet pesto (1,3,7,10) / Salade de pâtes billes de mozzarella et pesto (1,3,7,10)				
Plat du jour	/	Jambon braisé au miel et aux épices (1,6,7)	Filet de lieu beurre blanc (1,4,7)	Tajine boulettes de bœuf (1,6,7,12)	Crumble de cabillaud au citron vert (1,4,7,12)
Show cooking	/	Daube de bœuf au cacao (1,6,7)	Gratin de farfalle au blanc de dinde (1,3,7)	Poitrine de porc farcie, jus corsé (1,3,6,7)	Cuisse de poulet rôtie aux herbes
Plat végétarien	/	Bouchée florentine (1,3,7)	Gratin de farfalle au fromage (1,3,7)	Boulettes de soja à la napolitaine (6)	Nouilles aux petits légumes, sauce asiatique et noix de cajou (1,6,7,8)
Féculents et légumes	/	Pommes de terre rôties (12)	Farfalle (1)	Polenta (7)	Pommes grenailles (12)
	/	Spaetzle (1,3)	Riz à la tomate	Boulgour (1)	Lentilles
	/	Champignons poêlés	Oignons caramélisés	Petits pois, carottes	Fondue de poireaux (7)
	/	Chou-fleur persillé	Courgettes grillées	Caviar d'aubergine	Légumes wok (9)
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Cupcake et son œuf de Pâques (1,3,6,7,8)			Cookie (1,3,6,7)	
	/	Tartelette fruits rouges (1,3,7)	Feuilleté cannelle (1,3,7)	Fromage (7)	Crumble rhubarbe (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.








Secondaire


Au menu cette semaine


Semaine du 28 avril au 2 mai 2025


méli mélo.


Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage poireaux et crème (7,12) 	Bouillon de vermicelles (1)	Velouté de chou-fleur (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	Poke bowl poulet pané, riz, edamames, crudités (1,3,6,7,12) / Poke bowl tofu mariné, quinoa, crudités (3,6,7,10,12)				
Plat du jour	Couscous poulet merguez (1,9,10)	Burger de bœuf (1,3,7,10,11,12) 	Tortellini de bœuf sauce crème (1,3,7)	/	/
Show cooking	Crevettes à la thaï (1,2,6,7,12)	Burger de poulet (1,3,7,10,11,12)	Œufs brouillés aux tomates (3,7)	/	/
Plat végétarien	Couscous saucisse végé (1,6,9)	Burger végé (1,3,6,7,9,10,11,12)	Tortellini ricotta épinards Sauce crème (1,3,7)	/	/
Féculents et légumes	Semoule (1) 	Frites et bar à sauces (3,7,10,12)	Riz	/	/
	Pois chiche	Farfalle (1)	Purée de patate douce (7,12)	/	/
	Radis rôtis au thym	Céleri braisé (9)	Brunoise de légumes (9)	/	/
	Légumes couscous (9)	Brocolis à l'ail 	Haricots verts	/	/
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7) 				
	Donuts (1,3,6,7)			/	
	Fromage blanc spéculos caramel (1,7) 	Cheesecake fruits rouges (1,3,7)	Fromage (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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Brighton soup (1,7,12) (potage carotte et cheddar)	Velouté d'artichaud (7,12)	Gaspacho	Velouté d'aubergine à la provençale (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	Bagnat thon, mayonnaise (1,3,7,10,12) / Egg muffin (1,3,7,10,12)				
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)	/
Show cooking	Shepherd's pie (1,3,7,12) (hachis parmentier de bœuf)	Filet de hoki, curry et lait de coco (1,4)	Calamars frits (1,3,14)	Porc aux oignons (1,6,7)	/
Plat végétarien	Veggie shepherd's pie (1,3,7,12) (hachis parmentier aux lentilles)	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	Baked beans (haricots blancs à la tomate) (1,9,12)	Lentilles	Riz jaune	Pommes de terre sautées (12)	/
	Chips (Frites)	Penne (1)	Patate douce	Quinoa	/
	Peas (petits pois)	Fenouil rôti	Tomates à la provençale (1)	Champignons	/
	Spinach (épinards)	Purée de betterave (7,12)	Poivrons	Courgette	/
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Tarte au flan vanille (1,3,7)			Pavlova (3,7)	
	Apple pie (1,3,7)	Clafoutis cerise (1,3,7)	Cake à l'orange (1,3,7)	Profiteroles (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

Secondaire

Au menu cette semaine
Semaine du 12 mai au 16 mai 2025

Semaine Fairtrade



méli mélo.
Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Potage au chou (1,12)	Crème de petits pois (1,7,12)	Buchstabensuppe (1,3,9) (bouillon de pâtes)	Potage lentilles corail et lait de coco (12)	Minestrone di verdura (1,9,12) (Soupe de petits légumes)
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 croustons (1,3,6,7,9,10) / Salade végé: nuggets de blé, parmesan, salade verte et croustons (1,3,6,7,9,10)				
Plat du jour	Gyros de porc (1,6,7,10)	Bœuf bourguignon (1,6,7)	Currywurst (1,6,7,12) (saucisse sauce curry)	Poulet au citron (1,6,7,12)	Polpette napolitana (1,6) (boulettes de bœuf, sauce tomate)
Show cooking	Colin d'Alaska sauce aneth, fromage blanc (1,4,7,12)	Orzotto brocolis parmesan (1,3,7)	Schnitzel (1,3) (escalope panée)	Cabillaud sauce aurore (1,4,7)	Osso bucco de dinde Sauce brune (1,6,7)
Plat végétarien	Curry de pois chiche	Bourguignon de quorn (1,3,6,7)	Kniddelen (1,3,7) (sorte de gnocchis)	Œufs à la béchamel (1,3,7)	Risotto 4 fromages (1,3,7)
Féculeux et légumes	Riz	Orzo (1)	Käsespätzle (1,3,7) (spaetzle au fromage)	Epeautre (1)	Gnocchis (1)
	Pommes de terre persillées (12)	Polenta (7)	Kartoffelpuffer (1,3,7,9,12) (galette de pommes de terre)	Riz pilaf (7)	Spaghettis (1)
	Chou-fleur	Petits pois au thym	Compote	Brocolis	Caponata (9)
	Ratatouille	Carottes	Chou (12)	Haricots verts	Poivrons grillés
Desserts	Bar à fruits coupés de saison ou compote du jour - Produits laitiers dont 1 bio (1,3,6,7)				
	Madeleine (1,3,7)			Roses des sables (1,3,6,7)	
	Fraise melba (7)	Mousse fruits exotiques (1,3,7)	Forêt noire (1,3,6,7,12)	Banana bread (1,3,6,7)	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



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

Secondaire

Au menu cette semaine
Semaine du 19 mai au 23 mai 2025

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage	Soupe courgette, Vache qui rit (1,7,12)	Gaspacho concombre et menthe	Soupe miso (6)	Velouté de fenouil (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 (1,7,12) / Wrap chèvre, miel, crudités (1,7)				
Plat du jour	Paupiette de veau aux champignons (1,6,7)	Rougail saucisse	Porc au caramel (1,6,7)	Bœuf aux olives (1,6,7)	Bouchée à la reine (1,3,7)
Show cooking	Brandade de morue (4,7,12)	Blanc de volaille au pesto verde	Poulet impérial (1,6,7,8)	Lieu noir au basilic, sauce vierge (4,12)	Grillwurst mit soßen (3,10,12)
Plat végétarien	Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux (1,7,9)	Rougail saucisse végé (1,6,9)	Tofu Général Tao (1,6,7,11)	Tarte provençale (1,3,6,7,9)	Bouchée à la reine végé (1,3,6,7)
Féculeux et légumes	Purée de pommes de terre (7,12)	Macaroni (1)	Riz cantonais végé (3,7)	Lentilles corail	Riz
	Quinoa	Boulgour (1)	Nouilles (1,3)	Semoule (1)	Allumettes de pommes de terre (12)
	Haricots beurre	Pois gourmands à l'ail	Légumes wok sauce soja (6,9)	Poireaux	Carottes
	Aubergines grillées	Artichaud	Courgettes sautées	Salade verte	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)				
	Gaufre de Bruxelles (1,3,7)			Cake citron pavot (1,3,7,12)	
	Fromage (7)	Smoothie exotique (12)	Beignet de sésame (1,3,7,11)	Panna cotta fruits rouges (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