



# MENU ECOLE MATERNELLE DU 4 MAI AU 8 MAI 2026



## LUNDI 4 MAI

*Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes* <sup>A-C-G</sup>

*Emincés de volaille Stroganoff* <sup>G-L-M-O</sup> - *Tortillons Bio* <sup>A</sup> et/ou *carottes aux herbes*

*Compote de fruits*

## MARDI 5 MAI

*Minestrone* <sup>A-C-L</sup>

*Escalope de dinde viennoise* <sup>A-C-L-M</sup> (*Blanc de poulet nature selon le régime alimentaire de l'enfant*)

*Salade mixte aux légumes croquants* <sup>O</sup>

*Fromage blanc aux fruits* <sup>G</sup>

## MERCREDI 6 MAI

*Salade de tomates* <sup>O</sup>

*Tortillons Bio* <sup>A</sup> à la sauce tomate  
(*Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant*)

*Salade verte* <sup>O</sup>

*Fraises natures*

## JEUDI 7 MAI

*Consommé de bœuf aux pois frits* <sup>A-C-G</sup>

*Riz cantonnais* <sup>C-F</sup> (*Carottes, mais, petits pois, jambon de volaille et omelette*)

*Feuille de laitue* <sup>O</sup>

*Madeleine* <sup>A-C</sup>

## VENDREDI 8 MAI

*Carottes râpées*

*Kaiserschmarrn* <sup>A-C-G</sup> avec sa compote de fruit  
(*Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant*)



La DAF  
S. GRAN

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN

La Provisseure  
S. MARAUX

Les menus ci-dessus ne sont pas contractuels et peuvent subir des modifications liées aux contraintes d'approvisionnement.  
Une alternative est proposée pour les enfants ayant un régime alimentaire déclaré auprès du service restauration.







# MENU ECOLE ELEMENTAIRE





## du 4 mai au 8 mai 2026







### LUNDI 4 MAI

-  Melon ou Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes <sup>A-C-G</sup>
-  Emincés de volaille Stroganoff <sup>G-L-M-O</sup> - Tortillons Bio <sup>A</sup> et/ou carottes aux herbes  
Dos de cabillaud grillé à la crème de basilic <sup>D-F-G</sup>  
 Lentilles aux courgettes et poivrons grillés
-  Crème aux œufs <sup>C-G</sup> ou Fraises nature ou à la chantilly <sup>G</sup> ou Glace <sup>F-G-H</sup>





### MARDI 5 MAI

-  Concombre Tzaziki <sup>G-O</sup> ou Minestrone <sup>A-C-L</sup>
-  Escalope de dinde viennoise <sup>A-C-L-M</sup> - Poêlée de légumes de saison  
Blanc de volaille mariné aux épices (pas fort) avec une sauce au yaourt et menthe <sup>G</sup> - Feuilles de salades mixtes avec  
des légumes croquants <sup>C-M-O</sup>  
 Gratin d'aubergines <sup>C-G</sup>
-  Fruits au choix ou Fromage blanc aux fruits <sup>G</sup> ou Mousse au chocolat <sup>F-G</sup> avec un petit biscuit à la cuillère <sup>A-C-G</sup>

### MERCREDI 6 MAI

-  Pamplemousse ou Crème d'asperge <sup>G</sup>
-  Couscous royale avec merguez <sup>A-G-O</sup>
- Tortelloni au fromage <sup>A-C-G</sup> nature ou avec une sauce à la tomate - Salade verte <sup>C-M-O</sup>  
 Couscous aux légumes <sup>A</sup>
-  Yaourt Bio «Omega 3» (ajout d'huile de lin) <sup>G</sup> et jus de fruit frais avec des carottes Bio et betteraves Bio « fait maison »  
ou Petits choux à la crème <sup>A-C-G</sup>

### JEUDI 7 MAI

-  Consommé de bœuf aux pois frits <sup>A-C-G</sup>
-  Riz cantonnais <sup>C-F</sup> (Carottes, maïs, petits pois, jambon de volaille et omelette)  
 Riz cantonnais végétarien <sup>C-F</sup>  
Feuille de laitue <sup>O</sup>
-  Madeleine <sup>A-C</sup> ou Fruit frais ou Crème caramel <sup>G</sup>

### VENDREDI 8 MAI

- Salade de tomates à la vinaigrette <sup>C-M-O</sup> ou Bouillon de légumes aux petits légumes de saison <sup>L</sup>  
« Kaiserschmarrn » <sup>A-C-G</sup> compote de pomme  
Risotto aux asperges et artichauts <sup>C-G</sup> et sa salade <sup>C-M-O</sup>  
Pastèque ou Yaourt nature <sup>G</sup>



# MENU COLLEGE - LYCEE

## du 4 mai au 8 mai 2026



### LUNDI 4 MAI

- 📍 Melon ou Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes <sup>A-C-G</sup>
- 📍 Emincés de volaille Stroganoff <sup>G-L-M-O</sup> - Tortillons Bio <sup>A-C</sup> et/ou carottes aux herbes <sup>D-F-G</sup>  
Dos de cabillaud grillé à la crème de basilic <sup>D-F-G</sup>  
✓ Lentilles aux courgettes et poivrons grillés
- 📍 Crème aux œufs <sup>C-G</sup> ou Fraises natures ou à la chantilly <sup>G</sup> ou Glace <sup>F-G-H</sup>

### MARDI 5 MAI

- 📍 Concombre Tzaziki <sup>G-O</sup> ou Minestrone <sup>A-C-L</sup>
- 📍 Escalope de dinde viennoise <sup>A-C-L-M</sup> - Feuilles de salades mixtes avec des légumes croquants <sup>C-M-O</sup>  
Blanc de volaille mariné aux épices (pas fort) avec une sauce au yaourt et menthe <sup>G</sup> - Feuilles de salades mixtes avec des légumes croquants <sup>C-M-O</sup> ou poêlée de légumes de saison  
✓ Gratin d'aubergines <sup>C-G</sup>
- 📍 Fruits au choix ou Fromage blanc aux fruits <sup>G</sup> ou Mousse au chocolat <sup>F-G</sup> avec un petit biscuit à la cuillère <sup>A-C-G</sup>

### MERCREDI 6 MAI

- 📍 Pamplemousse ou Crème d'asperge <sup>G</sup>
- 📍 Couscous royal avec merguez <sup>A-G-O</sup>  
Tortelloni au fromage <sup>A-C-G</sup> nature ou avec une sauce à la tomate - Salade verte <sup>C-M-O</sup>  
✓ Couscous aux légumes <sup>A</sup>
- 📍 Yaourt Bio «Omega 3» (ajout d'huile de lin) <sup>G</sup> et jus de fruit frais avec des carottes Bio et betteraves Bio « fait maison » ou Petits choux à la crème <sup>A-C-G</sup>

### JEUDI 7 MAI

- 📍 Consommé de bœuf aux pois frits <sup>A-C-G</sup>
- 📍 Bol végétarien à la marocaine aux falafels, sauce yaourt et tahini <sup>A-C-G-N</sup>  
Riz cantonnais <sup>C-F</sup> (Carottes, mais, petits pois, jambon de volaille et omelette)  
✓ Riz cantonnais végétarien <sup>C-F</sup>  
Feuille de laitue <sup>O</sup>
- 📍 Madeleine <sup>A-C</sup> ou Fruit frais ou Crème caramel <sup>G</sup>

### VENDREDI 8 MAI

- Salade de tomates à la vinaigrette <sup>C-M-O</sup> ou Bouillon de légumes aux petits légumes de saison <sup>L</sup>  
« Topfenschmarn » <sup>A-C-G</sup> pêche au sirop  
Risotto aux asperges et artichauts <sup>C-G</sup> et sa salade <sup>C-M-O</sup>  
Pastèque ou Yaourt nature <sup>G</sup>



# MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 4. MAI BIS 8. MAI 2026



## MONTAG 4. MAI

*Klare Hühnerbouillon mit Frittaten* <sup>A-C-G</sup>

*Hühnerfiletspitzen Stroganoff* <sup>G-L-M-O</sup> - *Bio Spiralen* <sup>A</sup> und/oder *Petersilien-Karotten*

*Obstmus*

## DIENSTAG 5. MAI

*Minestrone* <sup>A-C-L</sup>

*Wiener Putenschnitzel* <sup>A-C-L-M</sup> (*Hühner-Schnitzel Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes*)

*Gemischter Rohkostsalat* <sup>O</sup>

*Fruchtzwergel* <sup>G</sup>

## MITTWOCH 6. MAI

*Tomaten – Salat* <sup>O</sup>

*Bio Spiralen* <sup>A</sup> mit *Tomatensauce*  
(*Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes*)

*Grüner Blattsalat* <sup>O</sup>

*Erdbeeren*

## DONNERSTAG 7. MAI

*Klare Rindssuppe mit Backerbsen* <sup>A-C-G</sup>

*Kantonesische Reispfanne* <sup>C-F</sup> (*Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett*)

*Grüner Salat* <sup>O</sup>

„*Madeleine*“ <sup>A-C</sup>

## FREITAG 8. MAI

*Geriebenen Karotten*

*Kaiserschmarrn* <sup>A-C-G</sup> mit *Fruchtmus*  
(*Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes*)



La DAF  
S. GRAN

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN

La Provisseure  
S. MARAUX

Die obigen Menüs sind nicht verbindlich und können Änderungen aufgrund von Lieferbeschränkungen unterliegen.  
Kinder die in der Kantine mit Diät oder einer Nahrungsunverträglichkeit angemeldet sind, wird eine alternative vorgeschlagen.



# MENÜ ECOLE ELEMENTAIRE

## von 4. Mai bis 8. Mai 2026



### MONTAG 4. MAI

- Zuckermelone oder Klare Hühnerbouillon mit Frittaten <sup>A-C-G</sup>
- Hühnerfiletspitzen Stroganoff <sup>G-L-M-O</sup> - Bio Spiralen <sup>A</sup> und/oder Petersilien-Karotten  
Kabeljau-Rückenfilet gebraten mit Basilikumsauce <sup>D-F-G</sup>  
 Linsen mit gegrillten Zucchini und Paprika
- Eier-Vanille-Creme <sup>C-G</sup> oder Erdbeeren Natur oder mit Schlagobers <sup>G</sup> oder Eis <sup>F-G-H</sup>

### DIENSTAG 5. MAI

- Gurken „Tzaziki“ <sup>G-O</sup> oder Minestrone <sup>A-C-L</sup>
- Wiener Putenschnitzel <sup>A-C-L-M</sup> - Mischgemüse  
Marinierte Hühnerfilet mit Joghurt-Minze-Sauce <sup>G</sup> - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten <sup>C-M-O</sup> oder  
Mischgemüse  
 Melanzani-Auflauf <sup>C-G</sup>
- Obst nach Wahl oder Fruchtzwergel <sup>G</sup> oder Schokomousse <sup>F-G</sup> mit Biskotte <sup>A-C-G</sup>

### MITTWOCH 6. MAI

- Grapefruit oder Spargelcremesuppe <sup>G</sup>
- „Couscous“ mit Merguez <sup>A-G-O</sup>  
Tortellini mit Käse-Füllung <sup>A-C-G</sup> Natur oder mit Tomatensauce - Grüner Blattsalat <sup>C-M-O</sup>  
 Gemüse-Couscous <sup>A</sup>
- Joghurt Bio „Omega 3“ (Zusatz von wertvollem Leinöl) <sup>G</sup> und Hausgemachter Fruchtsaft mit Bio Karotten und Rote Rüben  
oder Brandteigkrapfen mit Bayerischer Creme <sup>A-C-G</sup>

### DONNERSTAG 7. MAI

- Klare Rindssuppe mit Backerbsen <sup>A-C-G</sup>
- Kantonesische Reispfanne <sup>C-F</sup> (Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett)  
 Vegetarische Kantonesische Reispfanne <sup>C-F</sup>
- „Madeleine“ <sup>A-C</sup> oder Obst oder „Creme caramel“ <sup>G</sup>

### FREITAG 8. MAI

- Tomatensalat <sup>C-M-O</sup> oder Klare Gemüsebouillon mit Gemüsewürfel <sup>L</sup>
- Kaiserschmarrn <sup>A-C-G</sup> mit Apfelmus
- Spargel-Artischocken Risotto <sup>C-G</sup> mit Blattsalat <sup>C-M-O</sup>
- Wassermelone oder Naturjoghurt <sup>G</sup>



# MENÜ COLLEGE - LYCEE

## von 4. Mai bis 8. Mai 2026



### MONTAG 4. MAI

- 📍 Zuckermelone oder Klare Hühnerbouillon mit Frittaten <sup>A-C-G</sup>
- 📍 Hühnerfiletspitzen Stroganoff <sup>G-L-M-O</sup> - Bio Spiralen <sup>A</sup> und/oder Petersilien-Karotten Kabeljau-Rückenfilet gebraten mit Basilikumsauce <sup>D-F-G</sup>
  - ✓ Linsen mit gegrillten Zucchini und Paprika
- 📍 Eier-Vanille-Creme <sup>C-G</sup> oder Erdbeeren Natur oder mit Schlagobers <sup>G</sup> oder Eis <sup>F-G-H</sup>

### DIENSTAG 5. MAI

- 📍 Gurken „Tzaziki“ <sup>G-O</sup> oder Minestrone <sup>A-C-L</sup>
- 📍 Wiener Putenschnitzel <sup>A-C-L-M</sup> - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten <sup>C-M-O</sup>  
Marinierte Hühnerfilet mit Jogurt-Minze-Sauce <sup>G</sup> - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten <sup>C-M-O</sup> oder Mischgemüse
  - ✓ Melanzani-Auflauf <sup>C-G</sup>
- 📍 Obst nach Wahl oder Fruchtzwergel <sup>G</sup> oder Schokomousse <sup>F-G</sup> mit Biskotte <sup>A-C-G</sup>

### MITTWOCH 6. MAI

- 📍 Grapefruit oder Spargelcremesuppe <sup>G</sup>
- 📍 „Couscous“ mit Merguez <sup>A-G-O</sup>
- 📍 Tortellini mit Käse-Füllung <sup>A-C-G</sup> Natur oder mit Tomatensauce - Grüner Blattsalat <sup>C-M-O</sup>
  - ✓ Gemüse-Couscous <sup>A</sup>
- 📍 Jogurt Bio „Omega 3“ (Zusatz von wertvollem Leinöl) <sup>G</sup> und Hausgemachter Fruchtsaft mit Bio Karotten und Rote Rüben oder Brandteigkrapfen mit Bayerischer Creme <sup>A-C-G</sup>

### DONNERSTAG 7. MAI

- 📍 Klare Rindssuppe mit Backerbsen <sup>A-C-G</sup>
- 📍 Vegetarischer Teller nach narokkanischer Art mit Falafels <sup>A-C-G-N</sup>  
Kantonesische Reispfanne <sup>C-F</sup> (Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett)
  - ✓ Vegetarische Kantonesische Reispfanne <sup>C-F</sup>
- 📍 „Madeleine“ <sup>A-C</sup> oder Obst oder „Creme caramel“ <sup>G</sup>

### FREITAG 8. MAI

- 📍 Tomatensalat <sup>C-M-O</sup> oder Klare Gemüsebouillon mit Gemüsewürfel <sup>L</sup>
- 📍 Topfenschmarrn <sup>A-C-G</sup> mit Pfirsichkompott
- 📍 Spargel-Artischocken Risotto <sup>C-G</sup> mit Blattsalat <sup>C-M-O</sup>
- 📍 Wassermelone oder Naturjogurt <sup>G</sup>

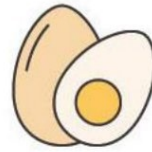
Allergeninformation



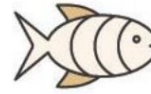
**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



**F**



**G**



**H**



**L**



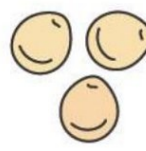
**M**



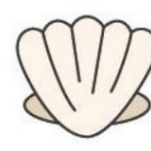
**N**



**O**



**P**



**R**

	FR	DE		FR	DE
A	Gluten	Gluten	H	Fruits à coque	Schalenfrüchte
B	Crustacés	Krebstiere	L	Céleri	Sellerie
C	Oeuf	Ei	M	Moutarde	Senf
D	Poisson	Fisch	N	Sésame	Sesam
E	Arachides	Erdnuss	O	Sulfites	Sulfite
F	Soja	Soja	P	Lupin	Lupinen
G	Lait	Milch	R	Mollusques	Weichtiere

Herkunftskennzeichnung

	AT	EU
Rind / Kalb	95 %	5 %
Schwein	95 %	5 %
Geflügel frisch	100 %	-
Geflügel convenience	-	100 %
Milchprodukte	80 %	20 %
Eier und Eiprodukte	65 %	35 %