



# MENU ECOLE MATERNELLE DU 18 MAI AU 22 MAI 2026



## LUNDI 18 MAI

*Soupe d'asperge <sup>G</sup>*

*Petite saucisse de veau <sup>M</sup> – Wedges et haricots verts*

*Fraises natures*

## MARDI 19 MAI

*Consommé de bœuf à la ciboulette*

*Filet de saumon poêlé <sup>D</sup> - Poêlée d'ébly <sup>A</sup> et petits légumes*

*Petit morceau de gâteau quatre quarts <sup>A-C-G</sup>*

## MERCREDI 20 MAI

*Soupe de Tomates*

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

*Pommes de terre à l'anglaise et salade verte <sup>O</sup>*

*Crème catalane <sup>C-G</sup>*

## JEUDI 21 MAI

*Bouillon de légumes aux herbes*

*Filet de dinde poêlé - Purée de pomme de terre <sup>G</sup> et/ou carottes Vichy*

*Petit pot de glace <sup>G</sup>*

## VENDREDI 22 MAI

*Melon*

*Treccine à la bolognaise <sup>A-C-G</sup>*

*(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)*

*Salade mixte <sup>O</sup>*

*Fruits*



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisoire

S. GRAN

J-L. BOURDIN

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 18 mai au 22 mai 2026



### LUNDI 18 MAI

Salade grecque <sup>G-O</sup> ou Soupe d'asperge <sup>G</sup>

Chicken Wings <sup>A</sup> - Wedges et/ou haricots verts  
Petite saucisse de veau <sup>M</sup> - Wedges et/ou haricots verts  
 Gratin de légumes et asperges <sup>G</sup>

Compote à la rhubarbe „fait maison“ ou Pot de glace <sup>G</sup> ou Abricots

### MARDI 19 MAI

Tomate vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de balsamique) <sup>M-O</sup> ou Consommé de bœuf à la ciboulette

Filet de volaille « tandoori », sauce au yaourt et menthe <sup>A-G-H-O</sup> - Riz basmati et/ou salade croquante <sup>C-M-O</sup>  
Filet de saumon poêlé <sup>D</sup> avec julienne de légumes - Riz basmati et/ou salade croquante <sup>C-M-O</sup>  
 Quiche aux poireaux et asperges <sup>A-C-G</sup> - salade croquante <sup>C-M-O</sup>

Pastèque ou Cerises ou Crème à la vanille <sup>G</sup>

### MERCREDI 20 MAI

Gazpacho <sup>A-O</sup>

Paella de poulet et légumes <sup>A-D-F</sup>  
Fabada Asturiana (Cassoulet espagnol)

Empanadillas aux épinard et fromage (Chausson végétarien espagnol) <sup>A-C-G-O</sup> - Feuilles de salades mixtes <sup>C-M-O</sup>

Churros con chocolate (avec sa sauce au chocolat) <sup>A-C-F-G</sup> ou Crema catalana (Crème catalane) <sup>C-G</sup> ou Tarta de Santiago (Gâteau aux amandes et agrumes) <sup>C-G-H</sup>

### JEUDI 21 MAI

Salade de thon <sup>D-G</sup> ou Bouillon de légumes aux herbes

Steak de porc poêlé charcutière <sup>G-L-M-O</sup> ou beurre café de Paris <sup>G</sup> - Purée de pomme de terre <sup>G</sup> et/ou jardinière de légumes

Filet d'omble chevalier <sup>D</sup> (nature ou huile d'olive, câpres et citron) sur Jardinière de légumes avec des haricots

Jardinière de légumes avec des haricots

Barre Glacée <sup>F-G-H</sup> ou Fruit de saison

### VENDREDI 22 MAI

Potage de légumes de saison ou Melon

Treccine à la bolognaise <sup>A-C-G</sup> - Salade mixte <sup>C-M-O</sup>

Panini végétarien <sup>A-C-G</sup> - Salade mixte <sup>C-M-O</sup>

Fromage <sup>G</sup> et Fruit de saison

La DAF  
S. GRAN

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN





La Provisoire  
S. MARAUX







# MENU COLLEGE - LYCEE

## du 18 mai au 22 mai 2026






### LUNDI 18 MAI

-  Salade grecque <sup>G-O</sup> ou Soupe d'asperge <sup>G</sup>
-  Chicken Wings <sup>A</sup> - Wedges et/ou haricots verts  
Petite saucisse de veau <sup>M</sup> - Wedges et/ou haricots verts  
 Gratin de légumes et asperges <sup>G</sup>
-  Glace <sup>G</sup> ou Compote à la rhubarbe „fait maison“ ou Abricots






### MARDI 19 MAI

-  Tomate vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de balsamique) <sup>M-O</sup> ou Consommé de bœuf à la ciboulette
-  Filet de volaille « tandoori », sauce au yaourt et menthe <sup>A-G-H-O</sup> - Riz basmati et/ou salade croquante <sup>C-M-O</sup>  
Filet de saumon poêlé <sup>D</sup> avec julienne de légumes - Riz basmati et/ou salade croquante <sup>C-M-O</sup>  
 Quiche aux poireaux et asperges <sup>A-C-G</sup> - salade croquante <sup>C-M-O</sup>
-  Pastèque ou Cerises ou Crème à la vanille <sup>G</sup>





### MERCREDI 20 MAI

-  Gazpacho <sup>A-O</sup> ou Tapas <sup>A-C-G-R</sup>
-  Paella de crevette et poulet <sup>A-D-F</sup>  
Fabada Asturiana (Cassoulet espagnol) 
-  Empanadillas aux épinard et fromage (Chausson végétarien espagnol) <sup>A-C-G-O</sup> - Feuilles de salades mixtes <sup>C-M-O</sup>
-  Churros con chocolate (avec sa sauce au chocolat) <sup>A-C-F-G</sup> ou Crema catalana (Crème catalane) <sup>C-G</sup>  
ou Tarta de Santiago (Gâteau aux amandes et agrumes) <sup>C-G-H</sup>

### JEUDI 21 MAI

-  Salade de thon <sup>D-G</sup> ou Bouillon de légumes aux herbes
-  Steak de porc poêlé  charcutière <sup>G-L-M-O</sup> ou beurre café de Paris <sup>G</sup> - Purée de pomme de terre <sup>G</sup> et/ou  
jardinière de légumes  
Filet d'omble chevalier <sup>D</sup> (nature ou huile d'olive, câpres et citron) sur Jardinière de légumes avec des haricots  
 Jardinière de légumes avec des haricots
-  Barre glacée <sup>F-G-H</sup> ou Fruit de saison

### VENDREDI 22 MAI

-  Potage de légumes de saison ou Melon
-  Treccine à la bolognaise <sup>A-C-G</sup> - Salade mixte <sup>C-M-O</sup>  
Panini au poulet, mozzarella, tomates et pesto <sup>A-C-G-M</sup> - Salade mixte <sup>C-M-O</sup>  
 Panini à la mozzarella, tomates et pesto <sup>A-C-G-M</sup> - Salade mixte <sup>C-M-O</sup>
-  Fromage <sup>G</sup> et Fruit de saison



# **MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 18. MAI BIS 22. MAI 2026**



## **MONTAG 18. MAI**

Spargelsuppe <sup>G</sup>

Kalbsgrillwürstchen <sup>M</sup> - Wedges und Fisolen

Erdbeeren

## **DIENSTAG 19. MAI**

Klare Rindsuppe mit Schnittlauch

Gebratenes Lachsfilet <sup>D</sup> - Ebly <sup>A</sup> - Gemüse-Pfanne

Kuchenstückchen „Quatre-Quarts“ <sup>A-C-G</sup>

## **MITTWOCH 20. MAI**

Tomatensuppe

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

Gekochte Erdäpfel und Blattsalat <sup>O</sup>

Crème „Catalane“ <sup>C-G</sup>

## **DONNERSTAG 21. MAI**

Gemüse-Bouillon mit Kräutern

Gebratenes Putenfilet - Erdäpfelpüree <sup>G</sup> und Vichy-Karotten

Eisbecher <sup>G</sup>

## **FREITAG 22. MAI**

Zuckermelone

Treccine bolognaise <sup>A-C-G</sup>

(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Gemischter Salat <sup>O</sup>

Obst



La DAF  
S. GRAN

Le Chef de cuisine  
J-L. BOURDIN

La Proviseure  
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 18. Mai bis 22. Mai 2026



### MONTAG 18. MAI

Griechischer Salat <sup>G-O</sup> oder Spargelsuppe <sup>G</sup>

Chicken Wings <sup>A</sup> - Wedges und/oder Fisolen  
Kalbsgrillwürstchen - Wedges und/oder Fisolen  
 Gemüse-Spargel Auflauf <sup>G</sup>

Selbstgemachtes Rhabarberkompott oder Eisbecher <sup>G</sup> oder Marillen

### DIENSTAG 19. MAI

Tomate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing <sup>M-O</sup> oder Klare Rindsuppe mit Schnittlauch

Geflügelfilet „Tandoori“ mit Jogurt-Minze Sauce <sup>A-G-H-O</sup> - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>  
Gebratenes Lachsfilet <sup>D</sup> mit Gemüse-Julienne - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>  
 Quiche mit Lauch und Spargel <sup>A-C-G</sup> - Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>

Wassermelone oder Kirschen oder Vanillecreme <sup>G</sup>

### MITTWOCH 20. MAI

Gazpacho <sup>A-O</sup>

Paella mit Hühn und Gemüse <sup>A-D-F</sup>

Fabada Asturiana (Spanischer Bohnen-Eintopf)

Empanadillas mit Spinat und Käse (Spanische vegetarische Tascherl) <sup>A-C-G-O</sup> - Gemischter Blattsalat <sup>C-M-O</sup>

Churros con chocolate (mit Schokoladesauce) <sup>A-C-F-G</sup> oder Crema catalana (Crème catalane) <sup>C-G</sup> oder Tarta de Santiago (Spanischer Mandelkuchen) <sup>C-G-H</sup>

### DONNERSTAG 21. MAI

Thunfischsalat <sup>D-G</sup> oder Gemüse-Bouillon mit Kräutern

Schweinesteak gegrillt mit Gurken-Senfsauce <sup>G-L-M-O</sup> oder mit „Café de Paris“-Butter <sup>G</sup> - Erdäpfelpüree <sup>G</sup> und/oder Gartengemüse

Saiblingsfilet <sup>D</sup> (Natur oder mit Olivenöl, Kapern und Zitronen) auf Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

Eis <sup>F-G-H</sup> oder Früchte der Saison

### FREITAG 22. MAI

Gemüse-Suppe oder Zuckermelone

Treccine bolognese <sup>A-C-G</sup> - Gemischter Salat <sup>C-M-O</sup>

Vegetarische Panini <sup>A-C-G</sup> - Gemischter Salat <sup>C-M-O</sup>

Käse <sup>G</sup> und Obst der Saison



# MENÜ COLLEGE - LYCEE

## von 18. Mai bis 22. Mai 2026

### MONTAG 18. MAI

Griechischer Salat <sup>G-O</sup> oder Spargelsuppe <sup>G</sup>

Chicken Wings <sup>A</sup> - Wedges und/oder Fisolen  
Kalbsgrillwürstchen <sup>M</sup> - Wedges und/oder Fisolen  
 Gemüse-Spargel Auflauf <sup>G</sup>

Eis <sup>G</sup> oder Selbstgemachtes Rhabarberkompott oder Marillen

### DIENSTAG 19. MAI

Tomate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing <sup>M-O</sup> oder Klare Rindsuppe mit Schnittlauch

Geflügelfilet „Tandoori“ mit Jogurt-Minze Sauce <sup>A-G-H-O</sup> - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>  
Gebratenes Lachsfilet <sup>D</sup> mit Gemüse-Julienne - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>  
 Quiche mit Lauch und Spargel <sup>A-C-G</sup> - Knackiger Salat <sup>C-M-O</sup>

Wassermelone oder Kirschen oder Vanillecreme <sup>G</sup>

### MITTWOCH 20. MAI

Gazpacho <sup>A-O</sup> oder Tapas <sup>A-C-G-R</sup>

Paella mit Shrimps und Hühnerfleisch <sup>A-D-F</sup>  
Fabada Asturiana (Spanischer Bohnen-Eintopf)

Empanadillas mit Spinat und Käse (Spanische vegetarische Tascherl) <sup>A-C-G-O</sup> - Gemischter Blattsalat <sup>C-M-O</sup>

Churros con chocolate (mit Schokoladesauce) <sup>A-C-F-G</sup> oder Crema catalana (Crème catalane) <sup>C-G</sup>  
oder Tarta de Santiago (Spanischer Mandelkuchen) <sup>C-G-H</sup>

### DONNERSTAG 21. MAI

Thunfischsalat <sup>D-G</sup> oder Gemüse-Bouillon mit Kräutern

Schweinesteak gegrillt mit Gurken-Senfauce <sup>G-L-M-O</sup> oder mit „Café de Paris“-Butter <sup>G</sup> - Erdäpfelpüree <sup>G</sup> und/oder Gartengemüse

Saiblingsfilet <sup>D</sup> (Natur oder mit Olivenöl, Kapern und Zitronen) auf Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

Eis <sup>F-G-H</sup> oder Früchte der Saison

### FREITAG 22. MAI

Gemüse-Suppe oder Zuckermelone

Treccine bolognaise <sup>A-C-G</sup> - Gemischter Salat <sup>C-M-O</sup>

Panini mit Hühnerfleisch, Mozzarella, Tomaten und Pesto <sup>A-C-G-M</sup> - Gemischter Salat <sup>C-M-O</sup>

Panini mit Mozzarella, Tomaten und Pesto <sup>A-C-G-M</sup> - Gemischter Salat <sup>C-M-O</sup>

Käse <sup>G</sup> und Obst der Saison

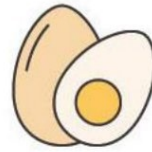
Allergeninformation



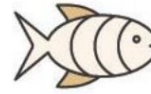
**A**



**B**



**C**



**D**



**E**



**F**



**G**



**H**



**L**



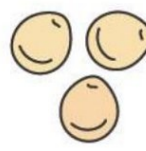
**M**



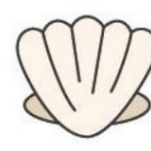
**N**



**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

Herkunftskenzeichnung

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