



MENU ECOLE MATERNELLE DU 25 MAI AU 29 MAI 2026



LUNDI 25 MAI

Jour férié

MARDI 26 MAI

Melon

Escalope de poulet viennoise ^{A-C-L-M}
(Escalope de poulet nature selon le régime alimentaire de l'enfant)

Salade mixte aux légumes croquants ^O

Glace à la fraise ^G

MERCREDI 27 MAI

Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

Emincé de volaille à la crème ^{A-C-G-L} - *Riz et/ou Salade mixte* ^O

Yaourt Bio ^G avec une purée de fraises

JEUDI 28 MAI

Soupe de tomates

Filet de colin poêlé ^D et *pommes de terre à l'anglaise*

Bavarois aux fraises ^{A-C-G}

VENDREDI 29 MAI

Potage Argenteuil ^G

Penne à la napolitaine ^A (sans viande)
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Salade verte ^O

Fraises



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

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 25 mai au 29 mai 2026



LUNDI 25 MAI

Jour férié

MARDI 26 MAI

Concombre « sauce fraîcheur » ^{G-O}

Escalope de poulet viennoise ^{A-C-L-M} - Salade mixte aux légumes croquants ^{C-M-O} (Carottes, chou blanc, maïs et tomates)

Filet de poulet poêlé - Salade mixte aux légumes croquants ^{C-M-O} (Carottes, chou blanc, maïs et tomates)

Soufflé aux épinards ^{A-C-G}

Pastèque ou Glace à la fraise ^G ou Crème au chocolat ^G

MERCREDI 27 MAI

Melon ou Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

Emincé de volaille à la crème ^{A-C-G-L} - Riz et/ou Salade mixte ^{C-M-O}

Lentilles à la Thaïlandaise ^{D-E-F-G-N} - Salade mixte ^{C-M-O}

Salade de fruits de saison ou Yaourt à boire ^G ou Biscuit « boudoir » et crème de mascarpone ^{A-C-G-H}

JEUDI 28 MAI

Salade de pâtes à la mozzarella et tomates (alla Checca) ^{A-C-G-O}

Curry d'agneau avec sa salade de lentilles aux carottes

Médallions de légumes ^{A-C}, sauce tartare ^{C-M} - Pommes de terre à l'anglaise et/ou salade mixte ^{C-M-O}

Dessert lacté ^G et fruit au choix ou Bavaois aux fraises ^{A-C-G}

VENDREDI 29 MAI

Potage Argenteuil ^G

Penne à la napolitaine ^A (sans viande)

Strouzel aux épinards, tomates et fromage feta ^{A-C-G} - Salade composée ^{C-M-O}

Fruits de saison



MENU COLLEGE - LYCEE

du 25 mai au 29 mai 2026



LUNDI 25 MAI

Jour férié

MARDI 26 MAI

Concombre « sauce fraîcheur » ^{G-O}

Escalope de poulet viennoise ^{A-C-L-M} - Salade mixte aux légumes croquants ^{C-M-O} (Carottes, chou blanc, maïs et tomates)
Filet de poulet poêlé - Salade mixte aux légumes croquants ^{C-M-O} (Carottes, chou blanc, maïs et tomates)

Soufflé aux épinards ^{A-C-G}

Pastèque ou Glace à la fraise ^G ou Crème au chocolat ^G

MERCREDI 27 MAI

Melon ou Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

Emincé de volaille à la crème ^{A-C-G-L} - Riz et/ou Salade mixte ^{C-M-O}
Émincé de volaille au curry vert et lait de coco ^F, riz basmati (spécialité thaïlandaise)

Lentilles à la Thaïlandaise ^{D-E-F-G-N} - Salade mixte ^{C-M-O}

Salade de fruits de saison ou Yaourt à boire ^G ou Biscuit « boudoir » et crème de mascarpone ^{A-C-G-H}

JEUDI 28 MAI

Salade de pâtes à la mozzarella et tomates (alla Checca) ^{A-C-G-O}

Curry d'agneau avec sa salade de lentilles aux carottes
Tramenzzino au poulet, bacon, fromage, œuf, salade et tomate ^{A-C-G-M-O}

Médallions de légumes ^{A-C}, sauce tartare ^{C-M} - Pommes de terre à l'anglaise et/ou salade mixte ^{C-M-O}

Dessert lacté ^G et fruit au choix ou Bavaois aux fraises ^{A-C-G}

VENDREDI 29 MAI

Potage Argenteuil ^G

Penne à la napolitaine ^A (sans viande)

Strouzel aux épinards, tomates et fromage feta ^{A-C-G} - Salade composée ^{C-M-O}

Fruits de saison

La DAF
S. GRAN

Le Chef de cuisine
J-L. BOURDIN

La Provisoire
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.



MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 25. MAI BIS 29. MAI 2026



MONTAG 25. MAI

Feiertag

DIENSTAG 26. MAI

Zuckermelone

Wiener Hühnerschnitzel ^{A-C-L-M}

(Hühnerschnitzel Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)

Gemischter Rohkostsalat ⁰

Erdbeereis ^G

MITTWOCH 27. MAI

Rindsuppe mit Profiteroles ^{A-C}

Puten- Rahm-Geschnetzeltes ^{A-C-G-L} - Reis und/oder Gemischter Blattsalat ⁰

Jogurt **Bio** ^G mit Erdbeerensauce

DONNERSTAG 28. MAI

Tomatensuppe

Seehechtfilet ^D mit Gekochte Erdäpfel

Topfen-Erdbeeren-Torte ^{A-C-G}

FREITAG 29. MAI

Spargel-Hühner-Suppe ^G

Penne Napoli ^A (ohne Fleisch) (Gluten-Laktosefrei Zutaten je nach Diätplan des Kindes) - Blattsalat ⁰

Erdbeeren



La DAF
S. GRAN

Le Chef de cuisine
J-L. BOURDIN

La Provisoire
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 25. Mai bis 29. Mai 2026



MONTAG 25. MAI

Feiertag

DIENSTAG 26. MAI

Gurkensalat mit Joghurtsauce ^{G-O}

Wiener Hühnerschnitzel ^{A-C-L-M} - Gemischter Rohkostsalat ^{C-M-O} (Karotten, Kohl, Zuckermais und Tomaten)
Gebratene Hühnerbrust - Gemischter Rohkostsalat ^{C-M-O} (Karotten, Kohl, Zuckermais und Tomaten)

Spinat-Auflauf ^{A-C-G}

Wassermelone oder Erdbeereis ^G oder Schokolade Creme ^G

MITTWOCH 27. MAI

Zuckermelone oder Rindsuppe mit Profiteroles ^{A-C}

Puten- Rahm-Geschnetzeltes ^{A-C-G-L} - Reis und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Linsen nach thailändischer Art ^{D-E-F-G-N} - Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Obstsalat der Saison oder Joghurt zum Trinken ^G oder Biskotten mit Mascarpone-Creme ^{A-C-G-H}

DONNERSTAG 28. MAI

Pasta-Mozzarella-Tomatensalat (Alla checca) ^{A-C-G-O}

Lammfleisch mit Curry nach Indischer Art (nicht scharf) mit Linsen-Karottensalat

Gemüse-Schnitzel ^{A-C} mit Tartare-Sauce ^{C-M} - Gekochte Erdäpfel und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Käse ^G und ein Obst oder Topfen-Erdbeeren-Kuchen ^{A-C-G}

FREITAG 29. MAI

Spargel-Hühner-Suppe ^G

Penne Napoli ^A (ohne Fleisch)

Spinat-Tomaten - Fetakäse Strudel ^{A-C-G} mit gemischtem Salat ^{C-M-O}

Obstsalat der Saison



MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 25. Mai bis 29. Mai 2026



MONTAG 25. MAI

Feiertag

DIENSTAG 26. MAI

Gurkensalat mit Joghurtsauce ^{G-O}

Wiener Hühnerschnitzel ^{A-C-L-M} - Gemischter Rohkostsalat ^{C-M-O} (Karotten, Kohl, Zuckermais und Tomaten)
Gebratene Hühnerbrust - Gemischter Rohkostsalat ^{C-M-O} (Karotten, Kohl, Zuckermais und Tomaten)

Spinat-Auflauf ^{A-C-G}

Wassermelone oder Erdbeereis ^G oder Schokolade Creme ^G

MITTWOCH 27. MAI

Zuckermelone oder Rindsuppe mit Profiteroles ^{A-C}

Puten-Rahm Geschnetzeltes ^{A-C-G-L} - Reis und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}
Geflügelspitzen nach thailändischer Art ^F mit Basmati Reis

Linsen nach thailändischer Art ^{D-E-F-G-N} - Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Obstsalat der Saison oder Joghurt zum Trinken ^G oder Biskotten mit Mascarpone-Creme ^{A-C-G-H}

DONNERSTAG 28. MAI

Pasta-Mozzarella-Tomatensalat-Salat (Alla checca) ^{A-C-G-O}

Lammfleisch mit Curry nach Indischer Art (nicht scharf) mit Linsen-Karottensalat
Tramazzino mit Huhn, Bacon, Käse, Ei, Salat und Tomaten ^{A-C-G-M-O}

Gemüse-Schnitzel ^{A-C} mit Tartare-Sauce ^{C-M} - Gekochte Erdäpfel und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Käse ^G und ein Obst oder Topfen-Erdbeeren-Kuchen ^{A-C-G}

FREITAG 29. MAI

Spargel-Hühner-Suppe ^G

Penne Napoli ^A (ohne Fleisch)

Strudel mit Spinat-Tomaten und Fetakäse ^{A-C-G} - gemischtem Salat ^{C-M-O}

Obstsalat der Saison

La DAF
S. GRAN

Le Chef de cuisine
J-L. BOURDIN

La Provisoire
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.



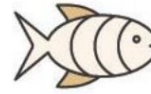
A



B



C



D



E



F



G



H



L



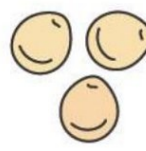
M



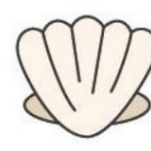
N



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 %