



MENU ECOLE MATERNELLE DU 1^{ER} JUIN AU 05 JUIN 2026



LUNDI 1^{ER} JUIN

Bouillon de volaille aux profiteroles^{A-C}

Daube de bœuf^O - Purée de polenta crémeuse^G et ragoût de carottes

Compote aux fruits

MARDI 02 JUIN

Consommé de bœuf aux pois frits^{A-G}

Dos de cabillaud poêlé^D - Riz au blé complet et/ou petits pois

Roulade à l'abricot^{A-C-G}

MERCREDI 03 JUIN

Carottes râpées «Omega 3» (sauce au citron et à l'huile de lin)

*Treccine^{A-C} à la sauce tomate aux légumes et mozzarella^G
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)*

Salade verte^O

Yaourt nature^G (ou avec un coulis à la framboise ou muesli^H)

JEUDI 04 JUIN

Jour férié

VENDREDI 05 JUIN

Tomates et mozzarella^O

*Bâtonnets de poisson panés^{A-D}, sauce gervais^G (Filet de poulet nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Macédoine de légumes^L et/ou 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 1^{er} juin au 05 juin 2026



LUNDI 1^{ER} JUIN

Salade de thon ^{D-O} ou Bouillon de volaille aux profiteroles ^{A-C}

Daube de bœuf ^O - Purée de polenta crémeuse ^G et ragoût de carottes au fenouil
Dos de cabillaud à la provençale ^G - Purée de polenta crémeuse ^G et ragoût de carottes au fenouil
 Pois chiches aux carottes et fenouil

Fromage ^G et fruit au choix ou Jus de carottes et pommes pressées

MARDI 02 JUIN

Pamplemousse ou Consommé de bœuf aux pois frits ^{A-G}

Roti de dinde au jus - Riz au blé complet et/ou petits pois
 Riz au blé complet et légumes de saison

Glace ^G ou Yaourt aux fruits des bois ^G

MERCREDI 03 JUIN

Crudités

Penne Bio ^A à la sauce tomate aux légumes avec artichaut, mozzarella ^G, roquette et son pesto ^{C-G-H}

Lentilles vertes aux légumes

Salade verte ^{C-M-O}

Bavarois à la fraise ^{A-C-G} ou Yaourt nature ^G (ou avec un coulis à la framboise ou muesli ^H) ou Fruit au choix

JEUDI 04 JUIN

Jour férié

VENDREDI 05 JUIN

Soupe à l'ail ^G ou Tomates et mozzarella ^{G-O}

Bâtonnets de poisson frits ^{A-D}, gervais à la ciboulette ^G - Macédoine de légumes et/ou salade verte ^{C-M-O}
 Gratin de courgettes à la provençale ^G

Dessert lacté ^G et Fruit au choix





MENU COLLEGE - LYCEE

du 1^{er} juin au 05 juin 2026



LUNDI 1^{ER} JUIN



 Salade de thon ^{D-O} ou Bouillon de volaille aux profiteroles ^{A-C}

 Daube de bœuf ^O - Purée de polenta crémeuse ^G et ragoût de carottes au fenouil
Dos de cabillaud à la provençale ^G - Purée de polenta crémeuse ^G et ragoût de carottes au fenouil
 Pois chiches aux carottes et fenouil

 Fromage ^G et fruit au choix ou Jus de carottes et pommes pressées

MARDI 02 JUIN

 Pamplemousse ou Consommé de bœuf aux pois frits ^{A-G}

 Roti de dinde au jus - Riz au blé complet et/ou petits pois
Assiette libanaise ^{A-F-G-N} - salade mixte ^{C-M-O}
 Riz au blé complet et légumes de saison

 Glace ^G ou Yaourt aux fruits des bois ^G

MERCREDI 03 JUIN

Crudités

Penne Bio ^A à la sauce tomate aux légumes avec artichaut, mozzarella ^G, roquette et son pesto ^{C-G-H}
Lentilles vertes aux légumes
Salade verte ^{C-M-O}



Bavarois à la fraise ^{A-C-G} ou Yaourt nature ^G (ou avec un coulis à la framboise ou muesli ^H) ou Fruit au choix


JEUDI 04 JUIN

Jour férié

VENDREDI 05 JUIN

 Soupe à l'ail ^G ou Tomates et mozzarella ^{G-O}

 Bâtonnets de poisson frits ^{A-D}, gervais à la ciboulette ^G - Macédoine de légumes et/ou salade verte ^{C-M-O}
 Gratin de courgettes à la provençale ^G

 Dessert lacté ^G et Fruit au choix



MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 1. JUNI BIS 5. JUNI 2026



MONTAG 1. JUNI

Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C}

Rinderfrikassee ⁰ - Polenta-Püree ^G mit Karotten-Ragout

Obstmus

DIENSTAG 2. JUNI

Klare Rindsuppe mit Backerbsen ^{A-G}

Kabeljaufilet in der Pfanne gebraten ^D - Vollkornreis und/oder Erbsen

Biskuitroulade ^{A-C-G}

MITTWOCH 3. JUNI

Geriebene Karotten (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)

Treccine ^{A-C} mit Gemüse-Sugo und Mozzarella ^G (Gluten-Laktosefrei Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Blattsalat ⁰

Jogurt Natur ^G (oder mit Himbeersauce oder mit Müsli ^H)

DONNERSTAG 4. JUNI

Feiertag

FREITAG 5. JUNI

Tomaten-Mozzarella-salat ⁰

Fischstäbchen ^{A-D}, Gervaisauce ^G (Hühnerfilet Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)

Gemüse Zarte Mischung ^L und/oder grüner Salat ⁰

Erdbeeren



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN

J-L. BOURDIN

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 1. Juni bis 5. Juni 2026



MONTAG 1. JUNI

- Thunfischsalat ^{D-O} oder Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C}
- Rinderfrikassee ^O - Polenta-Püree ^G mit Karotten-Fenchel-Ragout
Kabeljau mit Knoblauch-Kräuterbutter ^G - Polenta-Püree ^G mit Karotten-Fenchel-Ragout
 Eintopf mit Kichererbsen, Karotten und Fenchel
- Käse ^G und Obst nach Wahl oder Frisch gepresste Karotten-Apfelsaft

DIENSTAG 2. JUNI

- Grapefruit oder Klare Rindsuppe mit Backerbsen ^{A-G}
- Putenbraten - Vollkornreis und/oder Erbsen
 Vollkornreis mit Gemüse
- Eis ^G oder Waldbeer-Jogurt ^G

MITTWOCH 3. JUNI

- Rohgemüse-Salat
- Bio Penne ^A mit Gemüse-Sugo, Artischocken, Mozzarella ^G, Rucola und Pesto ^{C-G-H}
- Linsen mit Gemüse
- Blattsalat ^{C-M-O}
- Erdbeer-Topfentorte ^{A-C-G} oder Jogurt Natur ^G (oder mit Himbeersauce oder mit Müsli ^H) oder Obst nach Wahl

DONNERSTAG 4. JUNI

Feiertag

FREITAG 5. JUNI

- Knoblauchcremesuppe ^G oder Tomaten-Mozzarella ^{G-O}
- Fischstäbchen ^{A-D} mit Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Gemüse Zarte Mischung und/oder grüner Salat ^{C-M-O}
 Auflauf mit Zucchini ^G
- Käse oder Jogurt oder Milch ^G und Obst nach Wahl



MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 1. Juni bis 5. Juni 2026



MONTAG 1. JUNI

- Thunfischsalat ^{D-O} oder Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C}
- Rinderfrikassee ^O - Polenta-Püree ^G mit Karotten-Fenchel-Ragout
Kabeljau mit Knoblauch-Kräuterbutter ^G - Polenta-Püree ^G mit Karotten-Fenchel-Ragout
 Eintopf mit Kichererbsen, Karotten und Fenchel
- Käse ^G und Obst nach Wahl oder Frisch gepresste Karotten-Apfelsaft

DIENSTAG 2. JUNI

- Grapefruit oder Klare Rindsuppe mit Backerbsen ^{A-G}
- Putenbraten - Vollkornreis und/oder Erbsen
Libanesischer Teller ^{A-F-G-N} - gemischte Blattsalat ^{C-M-O}
 Vollkornreis mit Gemüse
- Eis ^G oder Waldbeer-Jogurt ^G

MITTWOCH 3. JUNI

- Rohgemüse-Salat
- Bio Penne ^A mit Gemüse-Sugo, Artischocken, Mozzarella ^G, Rucola und Pesto ^{C-G-H}
- Linsen mit Gemüse
- Blattsalat ^{C-M-O}
- Erdbeer-Topfentorte ^{A-C-G} oder Jogurt Natur ^G (oder mit Himbeersauce oder mit Müsli ^H) oder Obst nach Wahl

DONNERSTAG 4. JUNI

Feiertag

FREITAG 5. JUNI

- Knoblauchcremesuppe ^G oder Tomaten-Mozzarella ^{G-O}
- Fischstäbchen ^{A-D} mit Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Gemüse Zarte Mischung und/oder grüner Salat ^{C-M-O}
 Auflauf mit Zucchini ^G
- Käse oder Jogurt oder Milch ^G und Obst nach Wahl

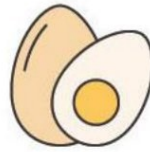
Allergeninformation



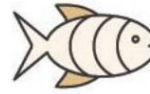
A



B



C



D



E



F



G



H



L



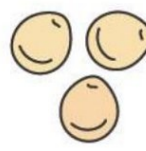
M



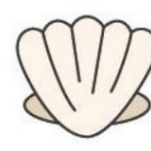
N



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 %