



MENU ECOLE MATERNELLE DU 08 JUIN AU 12 JUIN 2026



LUNDI 08 JUIN

Melon

Filets de poulet panés ^{A-F} - Ebly et salade chinoise ^O
(Escalope de dinde selon le régime alimentaire de l'enfant)

Yaourt aux fraises ^G

MARDI 09 JUIN

Soupe de tomates

Filet de cabillaud meunière ^{D-G} - Pomme de terre vapeur et salade verte ^O

Glace à la vanille ^G

MERCREDI 10 JUIN

Jambon blanc maigre 🐷 et gouda ^G

“Buchteln” ^{A-C-G} (brioche autrichienne fourrée à la confiture) avec une sauce vanille ^{A-C-G}
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Pomme

JEUDI 11 JUIN

Bouillon de légumes aux profiteroles ^{A-C-G}

Assiette de kebab au poulet ^{A-F-N} – Riz et/ou Poêlée de carottes, maïs et petit pois

Crème au chocolat ^G

VENDREDI 12 JUIN

Consommé de bœuf aux petits légumes ^L

Spaghetti Bio ^A Carbonara ^{A-C-G} 🐷
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Salade verte ^O

Cerises



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 08 juin au 12 juin 2026



LUNDI 08 JUIN

Melon

Gnocchi Sardi **Bio**^A alla caprese (Sauce tomates, artichauts et mozzarella)^{G-H}
Filet de truite saumonée^D sur ragoût d'asperges et carottes
 Pois chiches aux asperges et carottes
Salade verte^{C-M-O}

Glace^{F-G-H} ou Fruit de saison ou Clafoutis aux cerises^{A-C-G}

MARDI 09 JUIN

Salade de concombre^O ou Salade du chef^{A-C-G-M-O} ou Soupe de tomates

Filets de poulet panés^{A-F} - Salade de légumes croquants^{C-M-O}
 Brochette de légumes

Profiteroles au chocolat chaud^{A-C-F-G} ou Pomme

MERCREDI 10 JUIN

Assiette de charcuterie ^O ou Bouillon de volaille aux lettres^A

Cabillaud poché^D - Poêlée de carotte, maïs et petit pois

« Buchteln » (Brioche autrichienne fourrée à la confiture) avec une sauce vanille^{A-C-G}

Fruit de saison

JEUDI 11 JUIN

Bouillon de légumes aux profiteroles^{A-C-G}

Assiette kebab au poulet^{A-C-F-G-H-M-N}

Assiette Falafel^{A-C-F-G-H-M-N}

Crème au chocolat^G ou Fruits

VENDREDI 12 JUIN

Carottes râpées^O ou Salade de cervelas ^O ou Consommé de bœuf aux petits légumes^L

Spaghetti Bio^A à la « carbonara »^{A-C-G} ^O - Salade verte^{C-M-O}

Spaghetti Bio^A au pistou niçois et tomates confites^{C-G-H} - Salade verte^{C-M-O}

Cerises ou Compote de fruits

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.



MENU COLLEGE - LYCEE

du 08 juin au 12 juin 2026

LUNDI 08 JUIN

Melon

Gnocchi Sardi Bio^A alla caprese (Sauce tomates, artichauts et mozzarella)^{G-H}
Filet de truite saumonée^D sur ragoût d'asperges et carottes
✓ Pois chiches aux asperges et carottes
Salade verte^{C-M-O}

Glace^{F-G-H} ou Fruit de saison ou Clafoutis aux cerises^{A-C-G}

MARDI 09 JUIN

Salade de concombre^O ou Salade du chef^{A-C-G-M-O} ou Soupe de tomates

Filets de poulet panés^{A-F} - Salade de légumes croquants^{C-M-O}
Brochette « belle créole »^O (poulet, ananas, légumes) - Riz créole et brocolis au beurre
✓ Brochette de légumes

Profiteroles au chocolat chaud^{A-C-F-G} ou Pomme

MERCREDI 10 JUIN

Assiette de charcuterie^O ou Bouillon de volaille aux lettres^A

Cabillaud poché^D - Poêlée de carotte, maïs et petit pois
✓ « Buchteln » (Brioche autrichienne fourrée à la confiture) avec une sauce vanille^{A-C-G}

Fruit de saison

JEUDI 11 JUIN

Bouillon de légumes aux profiteroles^{A-C-G}

Döner Kebab traditionnel au poulet^{A-C-F-G-H-M-N}
✓ Döner aux Falafel^{A-C-F-G-H-M-N}

Malabi^G ou Gâteau Basmoussa^{A-C-G} ou Fruits

VENDREDI 12 JUIN

Carottes râpées^O ou Salade de cervelas^O ou Consommé de bœuf aux petits légumes^L

Spaghetti Bio^A à la « carbonara »^{A-C-G} - Salade verte^{C-M-O}
✓ Spaghetti Bio^A au pistou niçois et tomates confites^{C-G-H} - Salade verte^{C-M-O}

Cerises ou Compote de fruits



MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 8. JUNI BIS 12. JUNI 2026



MONTAG 08. JUNI

Zuckermelone

Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Reis und Chinakohl ^O
(Putenbrustfilet Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)

Jogurt mit Erdbeeren ^G

DIENSTAG 09. JUNI

Tomatensuppe

Kabeljau-Filet mit Zitronenbutter ^{D-G} - Gedampf-Kartoffel und Grüner Salat

Vanilleeis ^G

MITTWOCH 10. JUNI

Magerer Schinken 🐷 und Goudascheiben ^G

Bucheln mit Vanillesauce ^{A-C-G} (Gluten-Laktosefrei Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Apfel

DONNERSTAG 11. JUNI

Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C-G}

Hühnerfleisch-Kebapeller ^{A-F-N} - Reis und/oder Karotten-Zuckermais-Erbсен Pfanne

Schoko-Creme ^G

FREITAG 12. JUNI

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln ^L

Bio Spaghetti ^A „Carbonara“ ^{A-C-G} 🐷 (Gluten-Laktosefrei Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Grüner Salat ^O

Kirschen



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisoire

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 08. Juni bis 12. Juni 2026



MONTAG 08. JUNI

Zuckermelone

Bio Gnocchi Sardi ^A alla Caprese (Tomaten-Artischocken-Mozzarella-Sauce) ^{G-H}
Lachsforelle ^D auf Spargel-Karottenragout
 Kichererbsen mit Spargel-Karottenragout
Grüner Salat ^{C-M-O}

Eis ^{F-G-H} oder Obst nach Wahl oder Kirschen-Auflauf ^{A-C-G}

DIENSTAG 09. JUNI

Gurkensalat ^O oder Chef-Salat ^{A-C-G-M-O} oder Tomatensuppe

Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Knackigen Gemüsesalat ^{C-M-O}
 Gemüsespiess

Gefüllte Brandteigkrapfen mit warmer Schokoladesauce ^{A-C-F-G} oder Apfel

MITTWOCH 10. JUNI

Wurstteller ^O oder Hühner-Bouillon mit Buchstaben ^A

Kabeljau-Filet ^D - Karotten-Zuckermäis-Erbsen Pfanne
 Buchteln mit Vanille Sauce ^{A-C-G}

Obst nach Wahl

DONNERSTAG 11. JUNI

Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C-G}

Hühnerfleisch-Kebapteller ^{A-C-F-G-H-M-N}
 Falafel Teller ^{A-C-F-G-H-M-N}

Schoko-Creme ^G oder Obst

FREITAG 12. JUNI

Geriebene Karotten ^O oder Wurstsalat ^O oder Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln ^L

Bio Spaghetti ^A „Carbonara“ ^{A-C-G} - Grüner Salat ^{C-M-O}

Bio Spaghetti ^A nach Pistou Art mit getrockneten Tomaten ^{C-G-H} - Grüner Salat ^{C-M-O}

Kirschen oder Obstmus



MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 08. Juni bis 12. Juni 2026



MONTAG 08. JUNI

Zuckermelone

Bio Gnocchi Sardi ^A alla Caprese (Tomaten-Artischocken-Mozzarella-Sauce) ^{G-H}
Lachsforelle ^D auf Spargel-Karottenragout
 Kichererbsen mit Spargel-Karottenragout
Grüner Salat ^{C-M-O}

Eis ^{F-G-H} oder Obst nach Wahl oder Kirschen-Auflauf ^{A-C-G}

DIENSTAG 09. JUNI

Gurkensalat ^O oder Chef-Salat ^{A-C-G-M-O} oder Tomatensuppe

Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Knackigen Gemüsesalat ^{C-M-O}
Spieß nach kreolischer Art ^O (Huhn, Ananas, Gemüse) - Reis und Brokolis
 Gemüsespiess

Gefüllte Brandteigkrapfen mit warmer Schokoladesauce ^{A-C-F-G} oder Apfel

MITTWOCH 10. JUNI

Wurstteller ^O oder Hühner-Bouillon mit Buchstaben ^A

Kabeljau-Filet ^D - Karotten-Zuckermäis-Erbsen Pfanne
 Buchteln mit Vanille Sauce ^{A-C-G}

Obst nach Wahl

DONNERSTAG 11. JUNI

Gemüse-Bouillon mit Profiterolen ^{A-C-G}

Traditionnelles Döner Kebap ^{A-C-F-G-H-M-N}

Falafel-Döner ^{A-C-F-G-H-M-N}

Malabi-Creme ^G oder Basmoussa-Kuchen ^{A-C-G} oder Obst

FREITAG 12. JUNI

Geriebene Karotten ^O oder Wurstsalat ^O oder Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln ^L

Bio Spaghetti ^A „Carbonara“ ^{A-C-G} - Grüner Salat ^{C-M-O}

Bio Spaghetti ^A nach Pistou Art mit getrockneten Tomaten ^{C-G-H} - Grüner Salat ^{C-M-O}

Kirschen oder Obstmus

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.

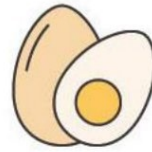
Allergeninformation



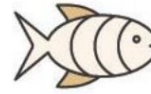
A



B



C



D



E



F



G



H



L



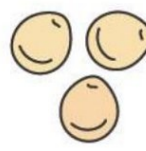
M



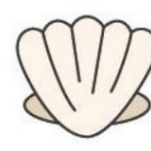
N



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 %