



MENU ECOLE MATERNELLE DU 5 OCTOBRE AU 9 OCTOBRE 2026



LUNDI 5 OCTOBRE

Potage aux légumes (haricot blanc extra)

Filet de colin^D poêlé sur épinard, beurre blanc au citron^{C-G-L} - Pommes de terre l'anglaise

Madeleine^{A-C-F-G}

MARDI 6 OCTOBRE

Bouillon de volaille

Carré de porc maigre fumé 🐷 avec son jus^O (Rôti de dinde nature selon le régime alimentaire de l'enfant)

Choucroute^G et/ou « Serviettenknödel »^{A-C-G}

Salade de kiwis et raisin

MERCREDI 7 OCTOBRE

Soupe de tomates aux lettres^{A-C}

Filets de poulet panés^{A-F} (ou nature selon le régime alimentaire de l'enfant)

Riz aux jeunes carottes et/ou salade avec concombre^O

Crème au nougat^{F-G-H}

JEUDI 8 OCTOBRE

Carottes râpées^O

Fricadelle de veau haché aux graines de lin^{A-C-G} - Jardinière de légumes paysanne et salade mixte^O

Ananas au sirop

VENDREDI 9 OCTOBRE

Consommé de bœuf aux petits légumes^L

Dralli Bio^A à la crème au jambon de volaille^{A-C-G}, fromage râpé^G

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

Salade verte^O

Compote aux fruits



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 5 Octobre au 9 Octobre 2026



LUNDI 5 OCTOBRE

- Potage aux légumes avec/sans haricot blanc
- Goulasch de bœuf ^{A-O} - Gratin dauphinois ^G et/ou Poêlée de potirons et/ou haricots verts
- Poêlée de potirons et haricots verts
- Madeleine ^{A-C-F-G} ou Kiwi ou Verre de lait ^G

MARDI 6 OCTOBRE

- Bouillon de volaille
- Carré de porc fumé et son jus ^O - Choucroute ^G et/ou « Serviettenknödel » ^{A-C-G}
- Tagliatelles vertes ^{A-C} avec un sauté de potimarron
- Raisin ou Yaourt aux fruits ^G ou Smoothie aux fruits et légumes

MERCREDI 7 OCTOBRE

- Salade de cervelas ou Soupe de tomates aux lettres ^{A-C}
- Filets de poulet panés ^{A-F} - Riz créole et/ou brocolis au beurre ^G
- Fricadelles de viande mixte ^{A-C-G-M} - Riz créole et/ou brocolis au beurre ^G
- Ragoût de légumineuses (Pois chiches, haricots rouges, artichaut, panais, carottes, potimarron et oignons)
- Compote de pomme ou Crème au nougat ^{F-G-H} avec une gaufrette roulée ^{A-E-F-G} ou Figue fraîche

JEUDI 8 OCTOBRE

- Carottes râpées ^O ou Crème Dubarry ^{A-G}
- Paupiette de veau ^{A-L-F} - Jardinière de légumes et/ou salade mixte ^{C-M-O}
- Médallions de légumes ^{A-C-G-L}, sauce tyrolienne ^{C-M-O} ou gervais ciboulette ^G - Jardinière de légumes et/ou salade mixte ^{C-M-O}
- Tiramisu ^{A-C-F-G} ou Ananas au sirop ou Fromage ^G

VENDREDI 9 OCTOBRE

- Consommé de bœuf aux petits légumes ^L
- Spaghetti Bio ^A à la « Emilie Romagne » ou à la carbonara ^{A-C-G}
- Spaghetti Bio ^A au pistou niçois ^{C-G-H} ou aux légumes
- Salade verte ^{C-M-O}
- Yaourt Bio nature ^G et Fruit au choix



MENU COLLEGE – LYCEE

du 5 Octobre au 9 Octobre 2026



LUNDI 5 OCTOBRE

- Salade de hareng ^{C-D-G-M-O} ou Potage aux légumes avec/sans haricot blanc
- Goulasch de bœuf ^{A-O} - Gratin dauphinois ^G et/ou Poêlée de potirons et/ou haricots verts
Calmars sautés à l'espagnol ^{A-D-F-L-O-R}
- Poêlée de potirons et haricots verts
- Madeleine ^{A-C-F-G} ou Kiwi ou Verre de lait ^G

MARDI 6 OCTOBRE

- Bouillon de volaille
- Carré de porc fumé et son jus ^O - Choucroute ^G et/ou « Serviettenknödel » ^{A-C-G}
- Tagliatelles vertes ^{A-C} avec un sauté de potimarron
- Raisin ou Yaourt aux fruits ^G ou Smoothie aux fruits et légumes

MERCREDI 7 OCTOBRE

- Salade de cervelas ou Soupe de tomates aux lettres ^{A-C}
- Filets de poulet panés ^{A-F} - Riz créole et/ou brocolis au beurre ^G
Fricadelles de viande mixte ^{A-C-G-M} - Riz créole et/ou brocolis au beurre ^G
- Ragoût de légumineuses (Pois chiches, haricots rouges, artichaut, panais, carottes, potimarron et oignons)
- Bavares aux poires ^{A-C-G} ou Crème au nougat ^{F-G-H} avec une gaufrette roulée ^{A-E-F-G} ou Figue fraîche

JEUDI 8 OCTOBRE

- Carottes râpées ^O ou Crème Dubarry ^{A-G}
- Paupiette de veau ^{A-L-F} - Jardinière de légumes et/ou salade mixte ^{C-M-O}
- Médallions de légumes ^{A-C-G-L}, sauce tyrolienne ^{C-M-O} ou gervais ciboulette ^G - Jardinière de légumes et/ou salade mixte ^{C-M-O}
- Tiramisu ^{A-C-F-G} ou Ananas au sirop ou Fromage ^G

VENDREDI 9 OCTOBRE

- Consommé de bœuf aux petits légumes ^L
- Spaghetti Bio ^A à la « Emilie Romagne » ou à la carbonara ^{A-C-G}
- Spaghetti Bio ^A au pistou niçois ^{C-G-H} ou aux légumes
Salade verte ^{C-M-O}
- Yaourt Bio nature ^G et Fruit au choix



MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 5. OKTOBER BIS 9. OKTOBER 2026



MONTAG 5. OKTOBER

Gemüse-suppe (Bohnen extra)

Seehechtfilet^D auf Blattspinat mit Zitronenbuttersauce^{C-G-L} - Gekochte Erdäpfel

„Madeleine“^{A-C-F-G}

DIENSTAG 6. OKTOBER

Hühnerbouillon

*Selchkarree 🐷 (sehr mager) mit saft^O (Putenbrustbraten je nach Diätplan des Kindes)
Sauerkraut^G und/oder Serviettenknödel^{A-C-G}*

Kiwi-Trauben-Kompott

MITTWOCH 7. OKTOBER

Tomatensuppe mit Buchstaben^{A-C}

Hühnerfiletspitzen paniert^{A-F} (oder Natur für Kinder mit Diät)

Reis mit Perlkarotten und/oder Salat mit Gurken^O

Nougat-Pudding^{F-G-H}

DONNERSTAG 8. OKTOBER

Geriebene Karotten^O

Faschierte Leinsamen- Butterschnitzel^{A-C-G} - Gärtnerin Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat^O

Ananas in Sirup

FREITAG 9. OKTOBER

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln^L

*Bio Dralli^A „à la crème“ mit Geflügel-Schinken^{A-C-G} mit geriebenem Käse^G
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)*

Grüner Salat^O

Obstmus



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 5. Oktober bis 9. Oktober 2026



MONTAG 5. OKTOBER

Gemüse- suppe mit/ohne Bohnen

Rindsgulasch ^{A-O} - Gratinierte Erdäpfel ^G und/oder Kürbis-Pfanne und/oder Fisolen

Kürbis-Fisolen-Pfanne

„Madeleine“ ^{A-C-F-G} oder Kiwi oder Milch ^G

DIENSTAG 6. OKTOBER

Hühnerbouillon

Selchkarree mit Saft ^O - Sauerkraut ^G und/oder Serviettenknödel ^{A-C-G}

Grüne Bandnudeln ^{A-C} mit Kürbis-Eintopf

Trauben oder Fruchtojogurt ^G oder Frucht-Smoothie

MITTWOCH 7. OKTOBER

Wurstsalat oder Tomatensuppe mit Buchstaben ^{A-C}

Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Reis und/oder Brokolis ^G
Fleischlaibchen ^{A-C-G-M} - Reis und/oder Brokolis ^G

Hülsenfrüchte-Eintopf (Kichererbsen, rote Bohnen, Artischocken, Pastinaken, Karotten, Hokkaidokürbis und Zwiebel)

Apfelmus oder Nougat-Pudding ^{F-G-H} mit Dekorhippen ^{A-E-F-G} oder Frische Feige

DONNERSTAG 8. OKTOBER

Geriebene Karotten ^O oder Karfiol-Cremesuppe ^{A-G}

Gefüllte Kalbsroulade ^{A-L-F} - Gärtnerin Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Gemüse-Medaillons ^{A-C-G-L} mit Tyroler-Sauce ^{C-M-O} oder Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Gärtnerin Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

Tiramisu ^{A-C-F-G} oder Ananas in Sirup oder Käse ^G

FREITAG 9. OKTOBER

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln ^L

Bio Spaghetti ^A „Emilia Romania“ oder Carbonara ^{A-C-G}

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

Natur-Jogurt Bio ^G und Obst nach Wahl

MONTAG 5. OKTOBER

 Heringssalat ^{C-D-G-M-O} oder Gemüse-suppe mit/ohne Bohnen

 Rindsgulasch ^{A-O} - Gratinierte Erdäpfel ^G und/oder Kürbis-Pfanne und/oder Fisolen
Tintenfisch nach spanischer Art ^{A-D-F-L-O-R}

 Kürbis-Fisolen-Pfanne

 „Madeleine“ ^{A-C-F-G} oder Kiwi oder Milch ^G

DIENSTAG 6. OKTOBER

 Hühnerbouillon

 Selchkarree  mit Saft ^O - Sauerkraut ^G und/oder Serviettenknödel ^{A-C-G}

 Grüne Bandnudeln ^{A-C} mit Kürbis-Eintopf

 Trauben oder Fruchtjogurt ^G oder Frucht-Smoothie

MITTWOCH 7. OKTOBER

 Wurstsalat  oder Tomatensuppe mit Buchstaben ^{A-C}

 Hühnerfiletspitzen paniert ^{A-F} - Reis und/oder Brokolis ^G
Fleischlaibchen ^{A-C-G-M} - Reis und/oder Brokolis ^G

 Hülsenfrüchte-Eintopf (Kichererbsen, rote Bohnen, Artischocken, Pastinaken, Karotten, Hokkaidokürbis und Zwiebel)

 Topfen-Birnenkuchen ^{A-C-G} oder Nougat-Pudding ^{F-G-H} mit Dekorhippen ^{A-E-F-G} oder Frische Feige

DONNERSTAG 8. OKTOBER

 Geriebene Karotten ^O oder Karfiol-Cremesuppe ^{A-G}

 Gefüllte Kalbsroulade ^{A-L-F} - Gärtnerin Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

 Gemüse-Medaillons ^{A-C-G-L} mit Tyroler-Sauce ^{C-M-O} oder Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Gärtnerin Gemüse und/oder
Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}

 Tiramisu ^{A-C-F-G} oder Ananas in Sirup oder Käse ^G

FREITAG 9. OKTOBER

 Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln ^L

 Bio Spaghetti ^A „Emilia Romania“ oder Carbonara ^{A-C-G}

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

 Natur-Jogurt ^{Bio} ^G und Obst nach Wahl



A



B



C



D



E



F



G



H



L



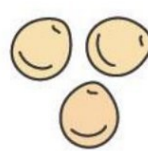
M



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 %