MENU ECOLE MATERNELLE
DU 9 NOVEMBRE AU 13 NOVEMBRE 2026

LUNDI 9 NOVEMBRE

Consommé de volaille aux pois frits A-C-G

Pâtes Bio et jambon A-G
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)
Salade d'automne (Feuille de salade, radis, concombre, carottes) O

Fromage G *« vache qui rit » et fruit*

MARDI 10 NOVEMBRE

Carottes râpées ***Bio*** *(sauce au citron et à l'huile de lin)*

Filet de saumon poêlé D *sur épinard et pomme de terre à l'anglaise*

Crème caramel G

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Potage aux légumes

Gnocchi Sardi Bio A *à l'italienne, fromage râpé* G *- Salade mixte* O
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Gâteau quatre quarts A-C-G-F

JEUDI 12 NOVEMBRE

Soupe de tomate

« Semmelknödel » (Quenelle de pain) aux carottes et petits pois à la crème A-C-G *– Salade mixte* O

Yaourt G *et un petit gateau sec* A-C-G

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Consommé de bœuf célestine A-C-G

Escalope de poulet panée A-C *(ou nature selon le régime alimentaire de l'enfant)*
Pommes de terre vapeur et/ou salade verte O

Compote de fruits

La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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 9 Novembre au 13 Novembre 2026

LUNDI 9 NOVEMBRE

Consommé de volaille aux pois frits [A-C-G]

Filet de poulet nature – Riz basmati
Gratin de pâtes Bio et jambon [A-C-G] *et salade chinoise* [C-M-O]

Gratin aux légumes de saison [A-C-G] *et feuilles de salade* [C-M-O]

Crème à la vanille [G] *ou Fruits ou Roulade à l'abricot* [A-C-G]

MARDI 10 NOVEMBRE

Soupe aux haricots ou Salade de pâtes et cervelas [A-C-G-M]

Saumon poêlé nature [D] *- Poêlée de légumes à la paysanne*
Rôti de dinde au four - Poêlée de légumes à la paysanne

Feuilleté aux épinards et fromage féta [A-C-G]

Yaourt aux fruits Bio [G] *ou Ananas frais ou Compote de pêche et pomme*

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Potage aux légumes [G]

Spirale Bio [A] *à l'italienne*
Filet de lieu poché [D] *aux câpres sur semoule aux légumes* [A]

Semoule aux légumes [A] *- Salade mixte* [C-M-O]

Petite gaufre liégeoise avec chantilly [A-C-F-G] *ou Fruit au choix*

JEUDI 12 NOVEMBRE

Friand tradition au fromage à l'ancienne [A-C-G] *ou Salade de quinoa à la grecque* [O] *ou Soupe de tomate*

Ragout de lentilles vertes aux légumes de saison
Salade mixte [C-M-O]

Crème au chocolat [F-G] *ou Gâteau à la carotte et amande* [A-C-H] *(sans matière grasse, ni beurre ni huile !) ou Fruit*

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Salade de crudités [C-L-M-O] *ou Pâté de campagne* [C] *ou Consommé de bœuf célestine* [A-C-G]

Cordon bleu [A-G] *- Jardinière de légumes à la crème* [G] *et/ou salade verte* [C-M-O]
Filet de silure en croûte d'amandes [A-D-H] *(ou nature) - Ecrasé de céleri et panais* [G-L]

Gratin de poireaux, tomates séchées et mozzarelle [G]

Dessert lacté [G] *ou Fromage* [G] *et Fruit au choix ou Compote*

La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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 COLLEGE – LYCEE

du 9 Novembre au 13 Novembre 2026

LUNDI 9 NOVEMBRE

Consommé de volaille aux pois frits [A-C-G]

Sauté de porc au curry et lait de coco [C-G-L] – Riz basmati
Gratin de pâtes Bio et jambon [A-C-G] et salade chinoise [C-M-O]

Gratin aux légumes de saison [A-C-G] et feuilles de salade [C-M-O]

Crème à la vanille [G] ou Fruits ou Roulade à l'abricot [A-C-G]

MARDI 10 NOVEMBRE

Soupe aux haricots ou Salade de pâtes et cervelas [A-C-G-M]

Feuilleté de saumon aux épinards [A-C-D-G]
Rôti de dinde au four - Poêlée de légumes à la paysanne

Feuilleté aux épinards et fromage féta [A-C-G]

Yaourt aux fruits Bio [G] ou Ananas frais ou Compote de pêche et pomme

MERCREDI 11 NOVEMBRE

Potage aux légumes [G]

Spirale Bio [A] à l'italienne
Filet de lieu poché [D] aux câpres sur semoule aux légumes [A]

Semoule aux légumes [A] - Salade mixte [C-M-O]

Petite gaufre liégeoise avec chantilly [A-C-F-G] ou Fruit au choix

JEUDI 12 NOVEMBRE

Friand tradition au fromage à l'ancienne [A-C-G] ou Salade de quinoa à la grecque [O] ou Soupe de tomate

Ragout de lentilles vertes aux légumes de saison
Salade mixte [C-M-O]

Crème au chocolat [F-G] ou Gâteau à la carotte et amande [A-C-H] *(sans matière grasse, ni beurre ni huile !)* ou Fruit

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Salade de crudités [C-L-M-O] ou Pâté de campagne [C] ou Consommé de bœuf célestine [A-C-G]

Cordon bleu [A-G] - Jardinière de légumes à la crème [G] et/ou salade verte [C-M-O]
Filet de silure en croûte d'amandes [A-D-H] (ou nature) - Ecrasé de céleri et panais [G-L]

Gratin de poireaux, tomates séchées et mozzarelle [G]

Dessert lacté [G] ou Fromage [G] et Fruit au choix ou Compote

La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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.

MENÜ ECOLE MATERNELLE
VON 9. NOVEMBER BIS 13.NOVEMBER 2026

MONTAG 9. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe mit Backerbsen A-C-G

Bio Schinkenfleckerl A-G
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)
Herbstsalat (Salat, Radieschen, Gurken und Karotten) O

Käse G *„Die lachende Kuh“ und Obst*

DIENSTAG 10. NOVEMBER

*Karottensalat **Bio** (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)*

Gebratenes Lachsfilet D *auf Blattspinat und Kartoffeln*

Karamel-Creme G

MITTWOCH 11. NOVEMBER

Gemüsecremesuppe

Bio Gnocchi Sardi A *mit Fleisch-Gemüse-Sugo und geriebenem Käse* G *- gemischter Blattsalat* O
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Butterkuchen A-C-G-F

DONNERSTAG 12. NOVEMBER

Tomatensuppe

Semmelknödel mit Karotten und Erbsen im Oberssauce A-C-G *- Gemischter Salat* O

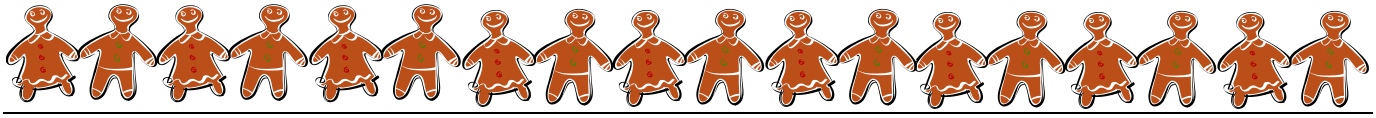
Jogurt G *mit einem Keks* A-C-G

FREITAG 13. NOVEMBER

Klassische Frittatensuppe A-C-G

Hühnerschnitzel paniert A-C *(oder Natur je nach Diätplan des Kindes)*
Kartoffeln gedampft und/oder grüner Blattsalat O

Obstmus



La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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 9. November bis 13. November 2026

MONTAG 9. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe mit Backerbsen [A-C-G]

Hühnerfilet Natur gebraten - Basmati Reis
Bio Nudel-Schinken-Auflauf gratiniert [A-C-G] und Chinakohl [C-M-O]

Herbstgemüse Auflauf [A-C-G] - Blattsalat [C-M-O]

Vanille-Creme [G] oder Obst oder Biskuitroulade mit Marillenmarmelade [A-C-G]

DIENSTAG 10. NOVEMBER

Bohnensuppe oder Nudel-Knackers-Salat [A-C-G-M]

Lachsfilet Natur gebraten [D] - Gemüsepfanne nach Bauernart
Putenbraten - Gemüsepfanne nach Bauernart

Spinat-Fetakäse Strudel [A-C--G]

Jogurt mit Früchten Bio [G] oder Frische Ananas oder Pfirsich-Apfelmus

MITTWOCH 11. NOVEMBER

Gemüsecremesuppe [G]

Bio Spiralen [A] mit Fleisch-Gemüse-Sugo
Dorschfilet [D] mit Kapern auf Gemüse-Couscous [A]

Gemüse-Couscous [A] - gemischter Blattsalat [C-M-O]

Mini-Waffel mit Schlagobers [A-C-F-G] oder Obst nach Wahl

DONNERSTAG 12. NOVEMBER

Hausgemachte Käse-Blätterteigtascherl [A-C-G] oder Griechischer Salat mit Quinoa [O] oder Tomatensuppe

Grüne Linsen-Gemüse Eintopf
Gemischter Salat [C-M-O]

Schokolade Pudding [F-G] oder Karottenkuchen ohne Fett [A-C-H] (Kein Butter, Kein Öl !) oder Obst

FREITAG 13. NOVEMBER

Rohkostsalat [C-L-M-O] oder Landpastete [C] oder Klassische Frittatensuppe [A-C-G]

Cordon bleu [A-G] - Gemüsepfanne [G] und/oder grüner Blattsalat [C-M-O]
Welsfilet mit Mandelkruste [A-D-H] (oder Natur gebraten) - Sellerie-Pastinaken-Stampf [G-L]

Lauch-Getrocknete Tomaten-Mozzarella Auflauf [G]

Jogurt [G] oder Käse [G] und Obst oder Muss nach Wahl

La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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 COLLEGE – LYCEE

von 9. November bis 13. November 2026

MONTAG 9. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe [A-C-G]

Schweins-Ragout mit Curry und Kokosmilch [C-G-L] *– Basmati Reis*
Bio Nudel-Schinken-Auflauf gratiniert [A-C-G] *und Chinakohl* [C-M-O]

Herbstgemüse Auflauf [A-C-G] *- Blattsalat* [C-M-O]

Vanille-Creme [G] *oder Obst* oder *Biskuitroulade mit Marillenmarmelade* [A-C-G]

DIENSTAG 10. NOVEMBER

Bohnensuppe oder Nudel-Knacker-Salat [A-C-G-M]

Lachsfilet mit Spinat im Blätterteigmantel [A-C-D-G]
Putenbraten - Gemüsepfanne nach Bauernart

Spinat-Fetakäse Strudel [A-C--G]

Jogurt mit Früchten Bio [G] oder *Frische Ananas* oder *Pfirsich-Apfelmus*

MITTWOCH 11. NOVEMBER

Gemüsecremesuppe [G]

Bio Spiralen [A] *mit Fleisch-Gemüse-Sugo*
Dorschfilet [D] *mit Kapern auf Gemüse-Couscous* [A]

Gemüse-Couscous [A] *- gemischter Blattsalat* [C-M-O]

Mini-Waffel mit Schlagobers [A-C-F-G] oder *Obst nach Wahl*

DONNERSTAG 12. NOVEMBER

Hausgemachte Käse-Blätterteigtascherl [A-C-G] *oder Griechischer Salat mit Quinoa* [O] *oder Tomatensuppe*

Grüne Linsen-Gemüse Eintopf
Gemischter Salat [C-M-O]

Schokolade Pudding [F-G] *oder Karottenkuchen* [A-C-H] *(Kein Butter, Kein Öl !) oder Obst*

FREITAG 13. NOVEMBER

Rohkostsalat [C-L-M-O] *oder Landpastete* [C] oder *Klassische Frittatensuppe* [A-C-G]

Cordon bleu [A-G] *- Gemüsepfanne* [G] *und/oder grüner Blattsalat* [C-M-O]
Welsfilet mit Mandelkruste [A-D-H] *(oder Natur gebraten) - Sellerie-Pastinaken-Stampf* [G-L]

Lauch-getrocknete Tomaten-Mozzarella Auflauf [G]

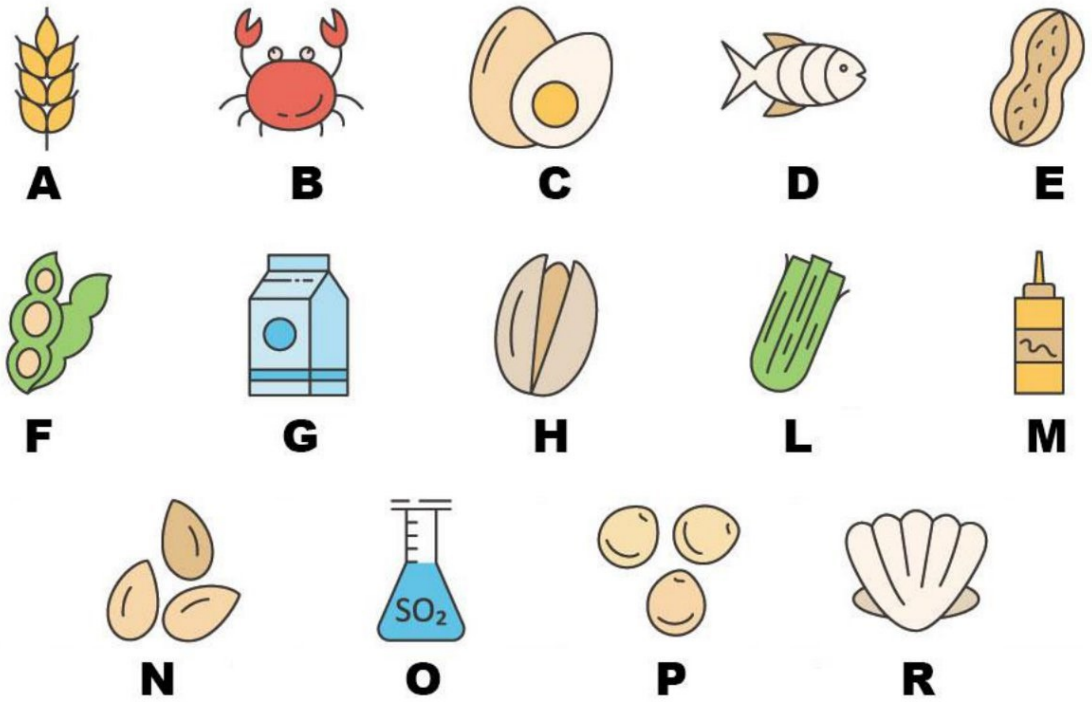
Jogurt [G] *oder Käse* [G] *und Obst oder Muss nach Wahl*

La DAF	Le Chef de cuisine	La Proviseure
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.

Information sur les allergènes

Allergeninformation



	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 %