MENU ECOLE MATERNELLE
DU 16 NOVEMBRE AU 20 NOVEMBRE 2026

LUNDI 16 NOVEMBRE

Jambon blanc, gouda et beurre [G]

« Kaiserschmarrn » [A-C-G] *(Omelette sucré viennoise) compote de pommes*
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

MARDI 17 NOVEMBRE

Consommé de volaille aux Lettres [A-C]

Fricadelle de veau [A-G]
Purée de pommes de terre [G] *et/ou Poêlée de potiron*

Salade de fruits au sirop et kiwis frais

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Minestrone [A-C-L]

Blanquette de volaille à l'ancienne [A-C-G-L-O]
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)
Riz et/ou légumes mixtes

Gâteau marbré [A-C-F-G]

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe au millet et à la citrouille [G]

Tortillons Bio [A] *à la sauce bolognaise et carottes - Salade mixte* [O]

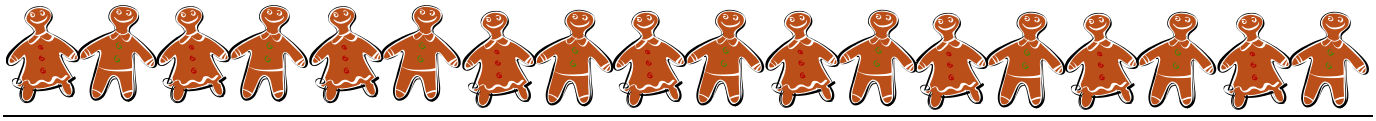
Yaourt Bio [G]

VENDREDI 20 NOVEMBRE

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

Bâtonnets de poisson panés [A-D] *, sauce gervais* [G]
Pommes de terre à l'anglaise et/ou salade verte [O]

Clémentine



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 16 Novembre au 20 Novembre 2026

LUNDI 16 NOVEMBRE

Jambon blanc, gouda et beurre [G] ou Potage Julienne Darblay [G-L]

« Apfelschmarrn » [A-C-G] (Omelette sucré viennoise aux pommes) compote de quetches
Filet de cabillaud [D] poché à l'oseille [G-O] sur lit d'épinard

Moussaka végétarienne [A-C-G]

Fruits au choix ou Yaourt nature [G] ou Fromage [G]

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de chou-fleur et carottes [C-G-M] ou Consommé de volaille aux lettres [A-C]

Rôti de porc haché [A-C-G-M] - Purée de pommes de terre [G], oignons frits et/ou Poêlée de potiron

Trio de potirons poêlé au quinoa

Fruit de saison ou Fondant au chocolat noir [A-C-F-G-H] ou Crème à la vanille [G]

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Minestrone [A-C-L]

Filet de sandre Dugléré [A-D-F-G-O] - Riz et/ou légumes mixtes
Blanquette de volaille à l'ancienne [A-C-G-L-O] – Riz et/ou légumes mixtes

Poêlée de légumes au riz complet et dés d'omelette [C-G]

Yaourt Bio [G] au muesli [H] et fruit ou jus de fruit et légumes frais ou Clémentine

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe au millet et à la citrouille [G]

Filet de saumon poché [D] - Jardinière de légumes et/ou Salade mixte [C-M-O]
Spaghetti Bio [A] à la sauce bolognaise et carottes - Salade mixte [C-M-O]

Jardinière de légumes aux lentilles et au tofu [F] - Salade mixte [C-M-O]

Mousse de marron [A-C-G] ou Gâteau à la farine de châtaigne au chocolat et à la poire [C-F-G] ou Fruits

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Soupe à l'ail [G] ou Carottes râpées (sauce au citron et à l'huile de lin)

Bâtonnets de poisson panés [A-D], sauce gervais [G] – Pommes de terre à l'anglaise et/ou salade verte [C-M-O]
Filet de poulet poêlé, sauce gervais [G] – Pommes de terre à l'anglaise et/ou salade verte [C-M-O]

Emmental pané [A-G] avec une sauce tartare [C-M-O] sur salade verte [C-M-O]

Dessert lacté [G] et Fruit au choix

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 16 Novembre au 20 Novembre 2026

LUNDI 16 NOVEMBRE

Jambon blanc, gouda et beurre [G] ou *Potage Julienne Darblay* [G-L]

« Apfelschmarrn » [A-C-G] *(Omelette sucré viennoise aux pommes) compote de quetches*
Moussaka [A-C-G]
Filet de cabillaud [D] *poché à l'oseille* [G-O] *sur lit d'épinard*

Moussaka végétarienne [A-C-G]

Fruits au choix ou *Yaourt nature* [G] ou *Fromage* [G]

MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de chou-fleur et carottes [C-G-M] ou *Consommé de volaille aux crêpes* [A-C-G]

Rôti de porc haché [A-C-G-M] - *Purée de pommes de terre* [G], *oignons frits et/ou Poêlée de potiron*

Trio de potirons poêlé au quinoa

Fruit de saison ou *Fondant au chocolat noir* [A-C-F-G-H] ou *Crème à la vanille* [G]

MERCREDI 18 NOVEMBRE

Minestrone [A-C-L]

Filet de sandre Dugléré [A-D-F-G-O] - *Riz et/ou légumes mixtes*
Blanquette de volaille à l'ancienne [A-C-G-L-O] – *Riz et/ou légumes mixtes*

Poêlée de légumes au riz complet et dés d'omelette [C-G]

Yaourt Bio [G] *au muesli* [H] *et fruit ou jus de fruit et légumes frais* ou *Clémentine*

JEUDI 19 NOVEMBRE

Soupe au millet et à la citrouille [G]

Filet de saumon poché [D] - *Jardinière de légumes et/ou Salade mixte* [C-M-O]
Spaghetti Bio [A] *à la sauce bolognaise et carottes - Salade mixte* [C-M-O]

Jardinière de légumes aux lentilles et au tofu [F] - *Salade mixte* [C-M-O]

Mousse de marron [A-C-G] ou *Gâteau à la farine de châtaigneau chocolat et à la poire* [C-F-G] ou *Fruits*

VENDREDI 20 NOVEMBRE

Soupe à l'ail [G] ou *Carottes râpées (sauce au citron et à l'huile de lin)*

Cuisse de canard rôtie au four [O] *au chou rouge et quenelle de pommes de terre* [A-C-G]
Emmental pané [A-G] *avec une sauce tartare* [C-M-O] *sur salade verte* [C-M-O]

Dessert lacté [G] *et Fruit au choix*

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 16. NOVEMBER BIS 20.NOVEMBER 2026

MONTAG 16. NOVEMBER

Beinschinken, Gouda und Butter [G]

Kaiserschmarrn [A-C-G] *mit Apfelmuss*
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

DIENSTAG 17. NOVEMBER

Hühnersuppe mit Buchstaben [A-C]

Kalbsfrikadelle [A-G]
Erdäpfelpüree [G] *und/oder Kürbispfanne*

Obstsalat in Sirup mit frischen Kiwistücken

MITTWOCH 18. NOVEMBER

Minestrone [A-C-L]

Geflügelragout mit Weissesauce [A-C-G-L-O]
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)
Reis und/oder Mischgemüse

Marmorkuchen [A-C-F-G]

DONNERS-TAG 19. NOVEMBER

Hirse-Kürbiscremesuppe [G]

Bio Spiralen [A] *Bolognese mit Karotten - Gemischter Blattsalat* [O]

Jogurt Bio [G]

FREITAG 20. NOVEMBER

Geriebene Karotten (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)

Fischstäbchen [A-D], *Gervaissauce* [G]
Gekochte Kartoffeln und/oder grüner Salat [O]

Clementine



La DAF — S. GRAN

Le Chef de cuisine — J-L. BOURDIN

La Proviseure — 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 16. November bis 20. November 2026

MONTAG 16. NOVEMBER

Beinschinken, Gouda und Butter G oder Lauch-Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen G-L

Apfelschmarrn A-C-G mit Zwetschkenröster
Pochiertes Kabeljaufilet D mit Sauerampfersauce G-O auf Spinatbett

Vegetarisches Moussaka A-C-G

Obst nach Wahl oder Naturjogurt G oder Käse G

DIENSTAG 17. NOVEMBER

Karfiol-Karottensalat C-G-M oder Hühnersuppe mit Buchstaben A-C

Faschierter braten A-C-G-M - Erdäpfelpüree G, Röstzwiebel und/oder Kürbispfanne

Dreierlei vom Kürbis mit Quinoa

Obst der Saison oder Schokokuchen mit weichem Kern A-C-F-G-H oder Vanillecreme G

MITTWOCH 18. NOVEMBER

Minestrone A-C-L

Zanderfilet mit Schalotten-Kräutersauce A-D-F-G-O - Reis und Mischgemüse
Geflügelragout mit Champignons- Weissesauce A-C-G-L-O - Reis und Mischgemüse

Gemüse-Vollkornreis-Ei-Pfanne C-G

Jogurt Bio G mit Müsli H und Obst oder ein Glas frisch gepresster Frucht-Gemüsesaft oder Clementine

DONNERS-TAG 19. NOVEMBER

Hirse-Kürbissuppe G

Lachsfilet pochiert D - Gärtner-Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat C-M-O
Bio Spaghetti A bolognese mit Karotten - Gemischter Blattsalat C-M-O

Gärtner-Gemüse- Pfanne mit Linsen und Tofu F - Gemischter Blattsalat C-M-O

Maronimousse A-C-G oder Kastanienmehl-Schokolade-Birnen-Kuchen C-F-G oder Obst

FREITAG 20. NOVEMBER

Knoblauchcremesuppe G oder Geriebene Karotten (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)

Fischstäbchen A-D, Gervaissauce G – Gekochte Erdäpfel und/oder grüner Salat C-M-O
Hühnerfilet Natur gebraten mit Gervais-Sauce G – Gekochte Erdäpfel und/oder grüner Salat C-M-O

Gebackener Emmentaler A-G mit Tartare-Sauce C-M-O auf Blattsalat C-M-O

Käse G oder Jogurt G oder Milch und Obst 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 16. November bis 20. November 2026

MONTAG 16. NOVEMBER

Beinschinken, Gouda und Butter [G] oder Lauch-Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen [G-L]

Apfelschmarrn [A-C-G] mit Zwetschkenröster
Moussaka [A-C-G]
Pochiertes Kabeljaufilet [D] mit Sauerampfersauce [G-O] auf Spinatbett

Vegetarisches Moussaka [A-C-G]

Obst nach Wahl oder Naturjogurt [G] oder Käse [G]

DIENSTAG 17. NOVEMBER

Karfiol-Karottensalat [C-G-M] oder Frittaten-Hühnersuppe [A-C-G]

Faschierter braten [A-C-G-M] - Erdäpfelpüree [G], Röstzwiebel und/oder Kürbispfanne

Dreierlei vom Kürbis mit Quinoa

Obst der Saison oder Schokokuchen mit weichem Kern [A-C-F-G-H] oder Vanillecreme [G]

MITTWOCH 18. NOVEMBER

Minestrone [A-C-L]

Zanderfilet mit Schalotten-Kräutersauce [A-D-F-G-O] - Reis und Mischgemüse
Geflügelragout mit Champignons- Weissesauce [A-C-G-L-O] - Reis und Mischgemüse

Gemüse-Vollkornreis-Ei-Pfanne [C-G]

Jogurt Bio [G] mit Müsli [H] und Obst oder ein Glas frisch gepresster Frucht-Gemüsesaft oder Clementine

DONNERS-TAG 19. NOVEMBER

Hirse-Kürbissuppe [G]

Lachsfilet pochiert [D] - Gärtner-Gemüse und/oder Gemischter Blattsalat [C-M-O]
Bio Spaghetti [A] bolognese mit Karotten - Gemischter Blattsalat [C-M-O]

Gärtner-Gemüse- Pfanne mit Linsen und Tofu [F] - Gemischter Blattsalat [C-M-O]

Maronimousse [A-C-G] oder Kastanienmehl-Schokolade-Birnen-Kuchen [C-F-G] oder Obst

FREITAG 20. NOVEMBER

Knoblauchcremesuppe [G] oder Geriebene Karotten (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)

Entenkeule [O] mit Rotkraut und Kartoffel-Knödel [A-C-G]
Gebackener Emmentaler [A-G] mit Tartare-Sauce [C-M-O] auf Blattsalat [C-M-O]

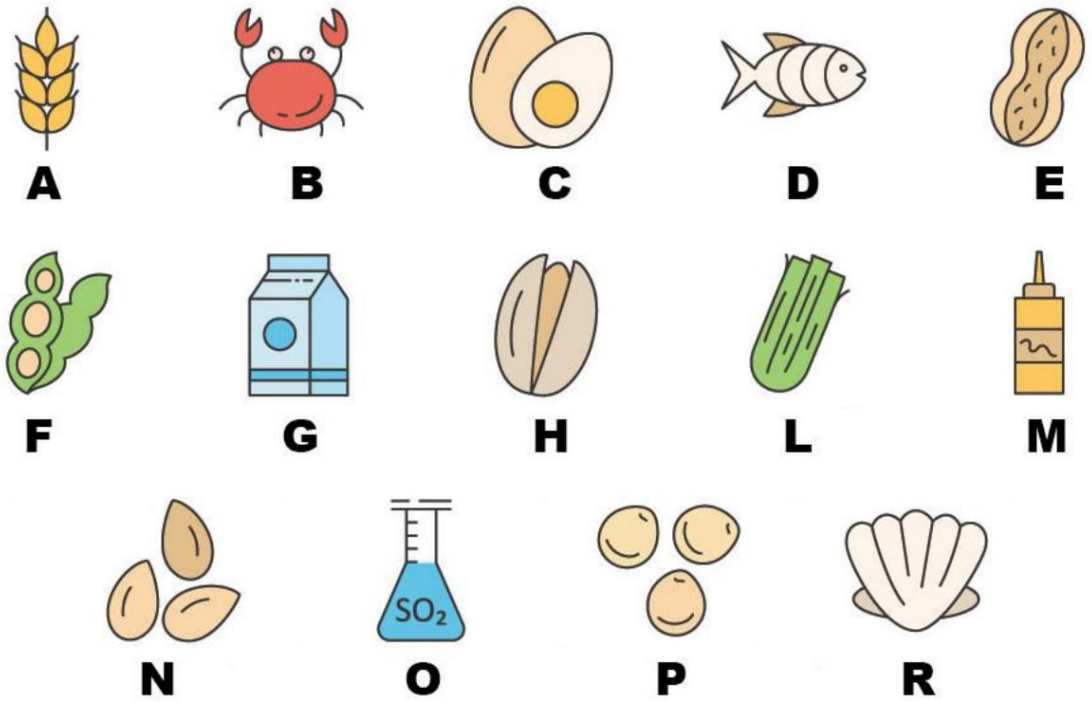
Käse [G] oder Jogurt [G] oder Milch und Obst nach Wahl

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 %