MENU ECOLE MATERNELLE
DU 23 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE

Potage de légumes [G]

Filet de poisson blanc poêlé [D]
Ecrasé de pommes de terre et/ou brocolis

Salade de fruits

MARDI 24 NOVEMBRE

Soupe paysanne aux légumes et lentilles rouges [G]

Dralli Bio à la crème [A-G]
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)
Salade verte [O]

Gâteau aux potirons et amandes [A-C-H]

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Consommé de bœuf aux petits légumes [L]

Filets de poulet panés [A-F] *(Filet de poulet poêlé selon le régime alimentaire de l'enfant)*
Duo de carottes et salade croquante [O]

Compote de fruits

JEUDI 26 NOVEMBRE

Bouillon de poule

Pâtes Bio [A] *à la viande haché de porc* 🐷
(Pâtes Bio [A] *à la viande de volaille aux légumes selon le régime alimentaire de l'enfant)*

Fromage blanc fait maison [G]

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Soupe de carottes [G]

Rôti de dinde au jus
Riz et/ou petits pois

Petite viennoiserie [A-C-F-G]



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 23 Novembre au 27 Novembre 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE

Potage de légumes [G]

«Tafelspitz » [G-L] (Pot au feu avec ses légumes) - Sauce froide à la ciboulette [G] et/ou compote de pomme au raifort – Ecrasé de pommes de terre et légumes
Filet de truite saumonée [D] sur Letcho

Gratin de courgette et poivrons au quinoa [A-C-G]

Banane ou Yaourt aux fruits [G]

MARDI 24 NOVEMBRE

Houmous avec ses légumes [A-L-N] ou Soupe paysanne aux légumes et lentilles rouges [G]

Spirale Bio aux carottes à la crème [A-G-L]

Salade verte [C-M-O]

Fruit de saison ou Gâteau au potiron et amandes [A-C-H]

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Consommé de bœuf aux petits légumes [L]

Filets de poulet panés [A-F] (ou nature) - Salade de pommes de terre [O]

Brochette de légumes - Duo de haricots persillés à l'ail et oignons

Yaourt Bio nature [G] (ajout d'huile de lin) et Fruit au choix

JEUDI 26 NOVEMBRE

Bouillon de poule

Pâtes Bio à la viande de porc [A] et salade [C-M-O]

Poêlée de pâtes Bio aux 5 légumes [A]

Fromage blanc fait maison [G] ou Bavarois à l'orange [A-C-G] ou Clementine

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Salade d'endives au bleu et noix [G-H-O] ou Soupe de carottes [G]

Rôti de dinde au jus - Riz basmati et/ou petits pois et salade mixte [C-M-O]

Ragoût de légumineuses (Pois chiches, haricots rouges, artichaut, panais, carottes, potimarron et oignons)

Viennoiserie [A-C-F-G] ou 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 23 Novembre au 27 Novembre 2026

LUNDI 23 NOVEMBRE

Potage de légumes [G]

«Tafelspitz » [G-L] *(Pot au feu avec ses légumes) - Sauce froide à la ciboulette* [G] *et/ou compote de pomme au raifort – Ecrasé de pommes de terre et légumes*
Filet de truite saumonée [D] *sur Letcho*

Gratin de courgette et poivrons au quinoa [A-C-G]

Banane ou *Yaourt aux fruits* [G]

MARDI 24 NOVEMBRE

Houmous avec ses légumes [A-L-N] *ou Velouté de pommes de terre et topinambour* [G] ou *Soupe paysanne aux légumes et lentilles rouges* [G]

Lasagne aux légumes [A-C-G]
Salade verte [C-M-O]

Fruit de saison ou Gâteau au potiron et amandes [A-C-H]

MERCREDI 25 NOVEMBRE

Consommé de bœuf aux petits légumes [L]

Filets de poulet panés [A-F] *(ou nature) - Salade de pommes de terre* [O]
Brochette « belle créole » [O] *(poulet, ananas, légumes…) - Duo de haricots persillés à l'ail et oignons*

Brochette de légumes - Duo de haricots persillés à l'ail et oignons

Yaourt Bio nature [G] *(ajout d'huile de lin) et Fruit au choix*

JEUDI 26 NOVEMBRE

Bouillon de poule

Pâtes Bio à la viande de porc [A] *et salade* [C-M-O]
Coq au vin [A-O]

Poêlée de pâtes Bio aux 5 légumes [A]

Tartelette meringuée aux poires et confiture de framboise [A-C-G] ou *Bavarois à l'orange* [A-C-G] ou *Clementine*

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Salade d'endives au bleu et noix [G-H-O] *ou Soupe de carottes* [G]

Assiette libanaise [A-G-N] *- Riz basmati et/ou petits pois et salade mixte* [C-M-O]
Rôti de dinde au jus - Riz basmati et/ou petits pois et salade mixte [C-M-O]

Ragoût de légumineuses (Pois chiches, haricots rouges, artichaut, panais, carottes, potimarron et oignons)

Pomme au four à la crème d'amande [A-C-G-H] *ou 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 23. NOVEMBER BIS 27.NOVEMBER 2026

MONTAG 23. NOVEMBER

Gemüsesuppe [G]

Fischfilet gebraten [D]
Kartoffel-Gröstl und/oder Brokkoli

Obstsalat

DIENSTAG 24. NOVEMBER

Bauern-Gemüse-rote Linsen Suppe [G]

Bio Dralli mit Obers-Sauce [A-G]
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)
Grüner Salat [O]

Kürbis-Mandelkuchen ohne Fett [A-C-H]

MITTWOCH 25. NOVEMBER

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln [L]

Hühnerfiletspitzen paniert [A-F] *(Hühnerbrustfilet Natur je nach Diätplan des Kindes)*
Karotten Pfanne und Knackiger Salat [O]

Obstmus

DONNERS-TAG 26. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe

Haschee-Bio Nudeln [A]

(Bio Hörnchen [A] *-Hühnerfleisch-Gemüse-Pfanne je nach Diätplan des Kindes)*

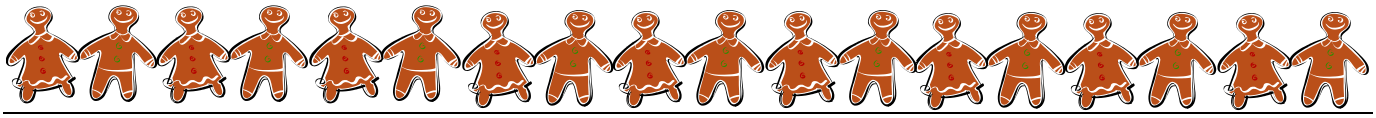
Hausgemachte Topfencreme [G]

FREITAG 27. NOVEMBER

Karottensuppe [G]

Putenbrust mit Saft
Reis und/oder Erbsen

Mini Plunder [A-C-F-G]



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 23. November bis 27. November 2026

MONTAG 23. NOVEMBER

Gemüsesuppe [G]

Tafelspitz mit klassischen Beilagen [G-L] - Schnittlauchsauce [G] und/oder Apfelkren - Kartoffel-Gröstl und Gemüse
Lachsforelle [D] auf Letscho

Zucchini, Paprika-Quinoa Auflauf [A-C-G]

Banane oder Fruchtjogurt [G]

DIENSTAG 24. NOVEMBER

Hummus mit Gemüse [A-L-N] oder Bauern-Gemüse-rote Linsen Suppe [G]

Bio Spiralen mit Karotten und Obersauce [A-G-L]

Grüner Salat [C-M-O]

Obst oder Kürbiskuchen ohne Fett [A-C-H]

MITTWOCH 25. NOVEMBER

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln [L]

Hühnerfiletspitzen paniert [A-F] (oder Natur gebraten) - Kartoffelsalat [O]

Gemüsespiess - Fisolen Pfanne mit Petersilien, Knoblauch und Zwiebeln

Natur-Joghurt Bio [G] (Zusatz von wertvollem Leinöl) und Obst nach Wahl

DONNERS-TAG 26. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe

Hasche-Bio Nudeln [A] mit Salat [C-M-O]

Bio Hörnchen-Gemüse-Pfanne [A]

Hausgemachte Topfencreme [G] oder Orangen-Topfenkuchen [A-C-G] oder Clementine

FREITAG 27. NOVEMBER

Chicoreesalat mit Blauschimmelkäse und Wallnüssen [G-H-O] oder Karottensuppe [G]

Putenbraten Natur gebraten - Basmati-Reis und/oder Erbsen und gemischte Blattsalat [C-M-O]

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

Plunder [A-C-F-G] oder 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 23. November bis 27. November 2026

MONTAG 23. NOVEMBER

Gemüsesuppe [G]

Tafelspitz mit klassischen Beilagen [G-L] - Schnittlauchsauce [G] und/oder Apfelkren - Kartoffel-Gröstl und Gemüse
Lachsforelle [D] auf Letscho

Zucchini, Paprika-Quinoa Auflauf [A-C-G]

Banane oder Apfelmus oder Fruchtjogurt [G]

DIENSTAG 24. NOVEMBER

Hummus mit Gemüse [A-L-N] oder Kartoffel-Topinambur-Suppe [G] oder
Bauern-Gemüse-rote Linsen Suppe [G]

Gemüse-Lasagne [A-C-G]
Blattsalat [C-M-O]

Obst oder Kürbiskuchen ohne Fett [A-C-H]

MITTWOCH 25. NOVEMBER

Klare Rindsuppe mit Gemüsewürfeln [L]

Hühnerfiletspitzen paniert [A-F] (oder Natur gebraten) - Kartoffelsalat [O]
Spieß nach kreolischer Art [O] (Huhn, Ananas, Gemüse...) - Fisolen Pfanne mit Petersilien, Knoblauch und Zwiebeln

Gemüsespiess - Fisolen Pfanne mit Petersilien, Knoblauch und Zwiebeln

Natur-Jogurt Bio [G] (Zusatz von wertvollem Leinöl) und Obst nach Wahl

DONNERS-TAG 26. NOVEMBER

Klare Hühnersuppe

Hasche-Bio Nudeln [A] mit Salat [C-M-O]
„Coq au vin“ [A-O]

Bio Hörnchen-Gemüse-Pfanne [A]

„Tartelette“ mit Birnen und Himbeermarmelade [A-C-G] oder Orangen-Topfenkuchen [A-C-G] oder Clementine

FREITAG 27. NOVEMBER

Chicoreesalat mit Blauschimmelkäse und Wallnüssen [G-H-O] oder Karottensuppe [G]

Libanesischer Teller [A-G-N] - Basmati-Reis und/oder Erbsen und gemischte Blattsalat [C-M-O]
Putenbraten Natur gebraten - Basmati-Reis und/oder Erbsen und gemischte Blattsalat [C-M-O]

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

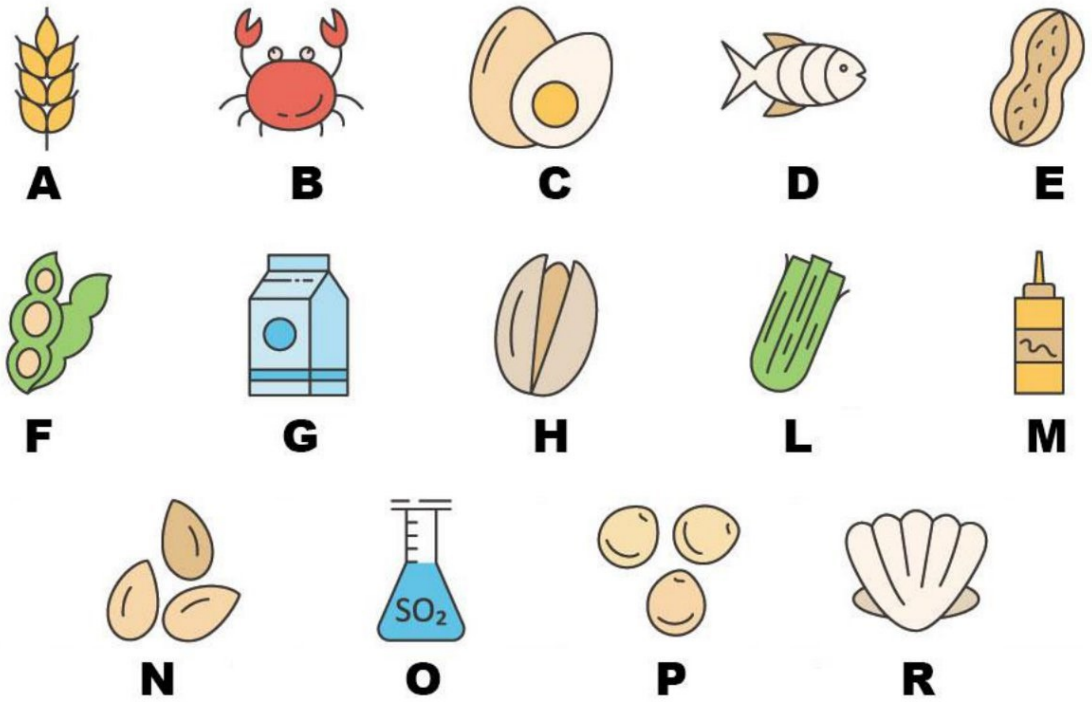
Gefüllter Bratapfel mit Mandelcreme [A-C-G-H] oder Obst nach Wahl

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 %