

MENU ECOLE MATERNELLE DU 5 FEVRIER AU 9 FEVRIER 2024

LUNDI 5 FEVRIER

Soupe de carottes à l'orange au gingembre ^G (riche en vitamines et anticorps ☺)

Saucisse de Francfort 🐷 (Escalope de dinde poêlée nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Pommes de terre à la lyonnaise et salade verte ^O

Compote de fruits

MARDI 6 FEVRIER

Bouillon de volaille nature ou aux profiteroles ^{A-C}

Filet de truite saumoné poêlé ^D - Riz

Yaourt *Bio* ^G

MERCREDI 7 FEVRIER

MENU VEGETARIEN

Minestrone

Gratin de pâtes aux légumes hivernal ^{A-C-G}

Cake végétalien aux pommes et pépites de chocolat ^{A-F}

JEUDI 8 FEVRIER

Bouillon de légumes

Pizza « fait maison » ^{A-G} - Salade de crudités ^O

Crème au caramel ^G

VENDREDI 9 FEVRIER

Soupe de potiron ^G

Macaronis ^{A-C} à la sicilienne et fromage râpé ^G (sans olives)
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Feuilles de laitue ^O (sauce au citron et à l'huile de lin)

« Krapfen » ^{A-C-F-G}



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN

J-L. BOURDIN

M. DURAND-ASSOULY

MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 5 février au 9 février 2024

LUNDI 5 FEVRIER

- 📍 Salade « Waldorf » ^{C-G-H-L-M-O} ou Soupe de carottes à l'orange au gingembre ^G (riche en vitamines et anticorps 😊)
- 📍 Saucisse de Francfort 🍖 - Pommes de terre à la lyonnaise ou Lentilles à la paysanne ^{A-M-O}
Paella d'ébly à la valencienne ^{A-B-D-F-R}
✓ Paella d'ébly de légumes ^{A-F}
- 📍 Meringue ^C ou Compote de fruits ou Fruits

MARDI 6 FEVRIER

- 📍 Canapé à la rilette de saumon ^{A-D-G} ou Pamplemousse ou Bouillon de volaille nature ou aux profiteroles ^{A-C}
- 📍 Estouffade de bœuf aux carottes ^O - Riz et/ou petit pois
Dos de cabillaud à la provençale ^{D-G} sur fenouil à la crème ^G
✓ Ebly au fenouil ^{A-G}
- 📍 Yaourt Bio ^G et Fruits ou Jus de carottes et oranges pressées

MERCREDI 7 FEVRIER

MENU VEGETARIEN

- Bol californien „Omega 3 ^H (Quinoa, betterave, carotte, Avocat, cerneaux de noix, graines de lin, menthe, cresson)
Dressing au citron et à l'huile de lin ou Minestrone

Ragoût végétalien de légumes et légumineuses au tofu ^{F-N}
(Lentilles du Puy, Pois chiches, Haricots rouges, haricots blancs et rouges, carottes, panais, artichauts, potiron et oignons)
Gratin de pâtes aux légumes hivernal ^{A-C-G}
Feuille de salade mixte ^O

Gâteau à la châtaigne, chocolat et poires ^{C-F-G} ou Fruit au choix ou Cake végétalien aux pommes ^{A-F}

JEUDI 8 FEVRIER

- 📍 Salade tunisienne ^{D-O} ou Bouillon de légumes
- 📍 Filet de poulet grillé ketchup et moutarde ^M - Pommes frites et/ou haricots verts
✓ Poêlée de riz complet et légumes
- 📍 Flan parisien ^{A-C-G} ou Crème au caramel ^G ou Fruit

VENDREDI 9 FEVRIER

- 📍 Soupe de potiron ^G
- 📍 Macaronis à la sicilienne ^{A-C}
Calamars frits avec une salade de « boulghour » ^{A-O-R}
✓ Boulghour aux courgettes et aubergines ^A
Feuilles de laitue vinaigrette ^{C-M-O}
- 📍 « Krapfen » ^{A-C-F-D} ou Abricot au sirop à la chantilly ^G

MENU COLLEGE - LYCEE

du 5 février au 9 février 2024

LUNDI 5 FEVRIER

- 📍 Salade « Waldorf » ^{C-G-H-L-M-O} ou Soupe de carottes à l'orange au gingembre ^G (riche en vitamines et anticorps 😊)
- 📍 Saucisse de Francfort 🍖 - Pommes de terre à la lyonnaise ou Lentilles à la paysanne ^{A-M-O}
Paella d'ébly à la valencienne ^{A-B-D-F-R}
✓ Paella d'ébly de légumes ^{A-F}
- 📍 Tartelette au citron meringuée ^{A-C-G} ou Compote de fruits ou Fruits

MARDI 6 FEVRIER

- 📍 Canapé à la rilette de saumon ^{A-D-G} ou Pamplemousse ou Bouillon de volaille nature ou aux profiteroles ^{A-C}
- 📍 Estouffade de bœuf aux carottes ^O - Riz et/ou petit pois
Dos de cabillaud à la provençale ^{D-G} sur fenouil à la crème ^G
✓ Ebly au fenouil ^{A-G}
- 📍 Yaourt Bio ^G et Fruits ou Jus de carottes et oranges pressées

MERCREDI 7 FEVRIER

MENU VEGETARIEN

- Bol californien „Omega 3 ^H (Quinoa, betterave, carotte, Avocat, cerneaux de noix, graines de lin, menthe, cresson)
Dressing au citron et à l'huile de lin ou Minestrone

Ragoût végétalien de légumes et légumineuses au tofu ^{F-N}
(Lentilles du Puy, Pois chiches, Haricots rouges, haricots blancs et rouges, carottes, panais, artichauts, potiron et oignons)
Gratin de pâtes aux légumes hivernal ^{A-C-G}
Feuille de salade mixte ^O

Gâteau à la châtaigne , chocolat et poires ^{C-F-G} ou Fruit au choix ou Cake végétalien aux pommes ^{A-F}

JEUDI 8 FEVRIER

- 📍 Salade tunisienne ^{D-O} ou Bouillon de légumes
- 📍 Cuisse de poulet grillée ketchup et moutarde ^M - Pommes frites et/ou haricots verts
✓ Poêlée de riz complet et légumes
- 📍 Flan parisien ^{A-C-G} ou Crème au caramel ^G ou Fruit

VENDREDI 9 FEVRIER

- 📍 Soupe de potiron ^G
- 📍 Macaronis à la sicilienne ^{A-C}
Calamars frits avec une salade de « boulgour » ^{A-O-R}
✓ Boulgour aux courgettes et aubergines ^A
Feuilles de laitue vinaigrette ^{C-M-O}
- 📍 « Krapfen » ^{A-C-F-G} ou Abricot au sirop à la chantilly ^G

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 5. FEBRUAR BIS 9. FEBRUAR 2024

MONTAG 5. FEBRUAR

Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe ^G (reich an Vitaminen und Abwehrstoffen ☺)

Frankfurter 🍷 (Putenschnitzel Natur je nach Diätplan des Kindes)
Zwiebelkartoffeln und Salat ^O

Obstmus

DIENSTAG 6. FEBRUAR

Klare Hühnersuppe Natur oder mit Profiterolen ^{A-C}

Lachsforelle Natur in der Pfanne gebraten ^D - Reis

Jogurt *Bio* ^G

MITTWOCH 7. FEBRUAR

VEGETARISCHES MENU

Minestrone

Winter-Gemüse-Auflauf ^{A-C-G}

Veganer Apfelkuchen mit Schokostück ^{A-F}

DONNERSTAG 8. FEBRUAR

Klare Gemüsebouillon

Hausgemachte Pizza ^{A-G} - Rohkostsalat ^O

Crème caramel ^G

FREITAG 9. FEBRUAR

Kürbissuppe ^G

Makkaroni ^{A-C} nach Sizilien-Art (ohne Oliven) mit geriebenem Käse ^G
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Grüner Salat ^O (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)

Krapfen ^{A-C-F-G}



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN

J-L. BOURDIN

M. DURAND-ASSOULY

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. Februar bis 9. Februar 2024

MONTAG 5. FEBRUAR

- 📍 Waldorf Salat ^{C-G-H-L-M-O} oder Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe ^G (reich an Vitaminen und Abwehrstoffen 😊)
- 📍 Frankfurter 🍷 - Zwiebelkartoffeln oder Linsen ^{A-M-O}
Ebly-Paella ^{A-B-D-F-R}
✓ Ebly-Gemüse-Paella ^{A-F}
- 📍 Baiser ^C oder Obstmus oder Obst

DIENSTAG 6. FEBRUAR

- 📍 Lachs-Brötchen ^{A-D-G} oder Grapefruit oder Klare Hühnersuppe Natur oder mit Profiterolen ^{A-C}
- 📍 Rinds-Karotten-Ragout ^O - Reis und/oder Erbsen
Kabeljau mit Knoblauch-Kräuterbutter ^{D-G} auf Fenchelgemüse ^G
✓ Ebly mit Fenchelgemüse ^{A-G}
- 📍 Joghurt Bio ^G und Obst oder Frisch gepresste Karotten-Orangensaft

MITTWOCH 7. FEBRUAR

VEGETARISCHES MENÜ

Rohgemüse-Salat ^H (Quinoa, Rote Rüben, Karotten, Avocado, Walnuss, Leinsamen, Minze, Kresse) Dressing mit Zitronensaft und Leinöl oder Minestrone

Veganischer Eintopf aus Bunten Hülsenfrüchten und Gemüsen mit Tofu ^{F-N}
(Puy Linsen, Kichererbsen, Bohnen, Karotten, Pastinaken, Artischocken, Kürbis, Grünkohl und Zwiebel)

Winter-Gemüse-Auflauf ^{A-C-G}

Gemischter Blattsalat ^O

Kastanien-Shokolade-Birnen Kuchen ^{C-F-G} oder Obst nach Wahl oder Veganer Apfelkuchen ^{A-F}

DONNERSTAG 8. FEBRUAR

- 📍 Tunesischer- Salat ^{D-O} oder Klare Gemüsebouillon
- 📍 Hühnerbrustfilet gegrillt Ketchup und Senf ^M - Pommes frites und/oder Fisolen
✓ Vollkornreis mit Gemüseintopf
- 📍 Pariser „Flan“ ^{A-C-G} oder Crème caramel ^G oder Obst






FREITAG 9. FEBRUAR

- 📍 Kürbissuppe ^G
- 📍 Makkaroni nach Sizilien Art ^{A-C}
Tintenfischringe paniert mit Bulgur-Salat ^{A-O-R}
✓ Bulgur mit Zucchini und Melanzani ^A
Grüner Salat ^{C-M-O}
- 📍 Krapfen ^{A-C-F-G} oder Marillen in Sirup mit Schlagobers ^G





MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 5. Februar bis 9. Februar 2024

MONTAG 5. FEBRUAR

-  Waldorf Salat ^{C-G-H-L-M-O} oder Karotten-Orangen-Ingwercremesuppe ^G (reich an Vitaminen und Abwehrstoffen 😊)
-  Frankfurter  - Zwiebelkartoffeln oder Linsen ^{A-M-O}
Ebly-Paella ^{A-B-D-F-R}
 Ebly-Gemüse-Paella ^{A-F}
-  Zitronentörtchen mit Baiser ^{A-C-G} oder Obstmus oder Obst

DIENSTAG 6. FEBRUAR





-  Lachs-Brötchen ^{A-D-G} oder Grapefruit oder Klare Hühnersuppe Natur oder mit Profiterolen ^{A-C}
-  Rinds-Karotten-Ragout ^O - Reis und/oder Erbsen
Kabeljau mit Knoblauch-Kräuterbutter ^{D-G} auf Fenchelgemüse ^G
 Ebly mit Fenchelgemüse ^{A-G}
-  Jogurt Bio ^G und Obst oder Frisch gepresste Karotten-Orangensaft

MITTWOCH 7. FEBRUAR





VEGETARISCHES MENÜ

- Rohgemüse-Salat ^H (Quinoa, Rote Rüben, Karotten, Avocado, Walnuss, Leinsamen, Minze, Kresse) Dressing mit Zitronensaft und Leinöl oder Minestrone
- Veganischer Eintopf aus Bunten Hülsenfrüchten und Gemüsen mit Tofu ^{F-N}
(Puy Linsen, Kichererbsen, Bohnen, Karotten, Pastinaken, Artischocken, Kürbis, Grünkohl und Zwiebel)
- Winter-Gemüse-Auflauf ^{A-C-G}
- Gemischter Blattsalat ^O
- Kastanien-Shokolade-Birnen Kuchen ^{C-F-G} oder Obst nach Wahl oder Veganer Apfelkuchen ^{A-F}

DONNERSTAG 8. FEBRUAR

-  Tunesischer- Salat ^{D-O} oder Klare Gemüsebouillon
-  Hühnerkeule gegrillt Ketchup und Senf ^M - Pommes frites und/oder Fisolen
 Vollkornreis mit Gemüseintopf
-  Pariser „Flan“ ^{A-C-G} oder Crème caramel ^G oder Obst

FREITAG 9. FEBRUAR

-  Kürbissuppe ^G
-  Makkaroni nach Sizilien Art ^{A-C}
Tintenfischringe paniert mit Bulgur-Salat ^{A-O-R}
 Bulgur mit Zucchini und Melanzani ^A
Grüner Salat ^{C-M-O}
-  Krapfen ^{A-C-F-G} oder Marillen in Sirup mit Schlagobers ^G



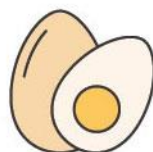
Allergeninformation



A



B



C



D



E



F



G



H



L



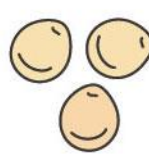
M



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 %