

MENU ECOLE MATERNELLE DU 22 AVRIL AU 26 AVRIL 2024

LUNDI 22 AVRIL

Potage Julienne Darblay ^{G-L}

« Kaiserschmarrn » ^{A-C-G}, compote de pomme
(Filet de cabillaud poché ^D sur épinard selon le régime alimentaire de l'enfant)

MARDI 23 AVRIL

Consommé de volaille aux Lettres ^{A-C}

Saucisse grillée 🐷 - Purée de pommes de terre ^G et/ou ratatouille (pour goûter)

Salade de fruits

MERCREDI 24 AVRIL

Velouté d'asperges ^G

Filet de saumon grillé ^D - *Salade mixte* ^O et/ou *jardinière de légumes*

Pomme

JEUDI 25 AVRIL

Minestrone ^{A-C-L}

Blanquette de volaille à l'ancienne ^{A-C-G-L-O} (Sans champignons)
(Rôti de dinde nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Riz et/ou légumes mixtes

Fromage blanc de campagne

VENDREDI 26 AVRIL

Carottes râpées Bio «Omega 3» (sauce au citron et à l'huile de lin)

Bâtonnets de poisson panés ^{A-D}, sauce gervais ^G
Salade de pommes de terre ^M et/ou *salade verte* ^O

Gâteau quatre quarts ^{A-C-G}



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN

J-L. BOURDIN

M. DURAND-ASSOULY

MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 22 avril au 26 avril 2024

LUNDI 22 AVRIL

📍 Salade fraîcheur aux noix (Carottes, fenouil, concombre, poivrons et herbes) ^{H-O} ou Potage Julienne Darblay ^{G-L}

📍 « Kaiserschmarrn » ^{A-C-G} compote de pomme et/ou compote de quetsches

Filet de cabillaud poché ^D à l'oseille ^{G-O} sur épinard et Ebly ^A

✓ Moussaka végétarienne ^{A-C-G}

📍 Fruits au choix ou Panna cotta ^G avec son coulis ou Fromage ^G

MARDI 23 AVRIL

📍 Salade de tomates, concombres et olives ^O ou Consommé de volaille aux Lettres ^{A-C}

📍 Saucisse grillée 🍖 - Purée de pommes de terre ^G, oignons frits et/ou ratatouille niçoise

Tagliatelles vertes au thon ^{A-C-D-F-G-O} et salade verte ^{C-M-O}

✓ Ragoût de lentilles, légumes et tofu au curry vert et lait de coco ^F

📍 Tartelette au citron ^{A-C-G} ou Salade de fruits ou Fromage blanc de campagne ^G

MERCREDI 24 AVRIL

📍 Velouté d'asperges ^G

📍 Filet de saumon grillé ^D - Salade mixte ^{C-M-O} et/ou jardinière de légumes

Blanc de poulet poêlé - Jardinière de légumes

✓ Jardinière de légumes avec des haricots

📍 Fruits de saison ou Glace ^G

JEUDI 25 AVRIL

📍 Salade Niçoise ^{C-D-O} ou Minestrone ^{A-C-L}

📍 Filet de sole ^D, concassée de tomate et basilic - Riz et/ou légumes mixtes

Pizza maison Margherita ^{A-G-O} - Salade mixte ^{C-M-O}

✓ Poêlée de légumes au quinoa

📍 Mousse au chocolat noir ^{C-G-F} ou Feuilleté aux abricots ^{A-C-G} ou Fruits

VENDREDI 26 AVRIL

📍 Soupe à l'ail ^G ou Carottes râpées «Omega 3» (sauce au citron et à l'huile de lin)

📍 Bâtonnets de poisson frits ^{A-D}, gervais à la ciboulette ^G - Salade de pommes de terre ^M et/ou salade verte ^{C-M-O}

✓ Gratin de courgettes à la provençale ^G

📍 Dessert lacté ^G et Fruit au choix

MENU COLLEGE - LYCEE

du 22 avril au 26 avril 2024

LUNDI 22 AVRIL

- 📍 Salade fraîcheur aux noix (Carottes, fenouil, concombre, poivrons et herbes) ^{H-O} ou Potage Julienne Darblay ^{G-L}
- 📍 « Kaiserschmarrn » ^{A-C-G} compote de pomme et/ou compote de quetsches
Moussaka ^{A-C-G}
- Filet de cabillaud poché ^D à l'oseille ^{G-O} sur épinard et Ebly ^A
- ✓ Moussaka végétarienne ^{A-C-G}
- 📍 Fruits au choix ou Panna cotta ^G avec son coulis ou Fromage ^G

MARDI 23 AVRIL

- 📍 Salade de tomates, concombres et olives ^O ou Consommé de volaille aux Lettres ^{A-C}
- 📍 Saucisse grillée 🍖 - Purée de pommes de terre ^G, oignons frits et/ou ratatouille niçoise
Tagliatelles vertes au thon ^{A-C-D-F-G-O} et salade verte ^{C-M-O}
- ✓ Ragoût de lentilles, légumes et tofu au curry vert et lait de coco ^F
- 📍 Tartelette au citron ^{A-C-G} ou Salade de fruits ou Fromage blanc de campagne ^G

MERCREDI 24 AVRIL

- 📍 Velouté d'asperges ^G
- 📍 Filet de saumon grillé ^D - Salade mixte ^{C-M-O} et/ou jardinière de légumes
Pinsa maison Romana ^{A-G-O} - Salade mixte ^{C-M-O}
- ✓ Jardinière de légumes avec des haricots
- 📍 Fruits de saison ou Glace ^G

JEUDI 25 AVRIL

- 📍 Salade Niçoise ^{C-D-O} ou Minestrone ^{A-C-L}
- 📍 Filet de sole ^D, concassée de tomate et basilic - 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 quinoa
- 📍 Mousse au chocolat noir ^{C-G-F} ou Feuilleté aux abricots ^{A-C-G} ou Fruits

VENDREDI 26 AVRIL

- 📍 Soupe à l'ail ^G ou Carottes râpées «Omega 3» (sauce au citron et à l'huile de lin)
- 📍 Bâtonnets de poisson frits ^{A-D}, gervais à la ciboulette ^G - Salade de pommes de terre ^M et/ou salade verte ^{C-M-O}
- ✓ Gratin de courgettes à la provençale ^G
- 📍 Dessert lacté ^G et Fruit au choix

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 22. APRIL BIS 26. APRIL 2024

MONTAG 22. APRIL

Lauch-Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen^{G-L}

Kaiserschmarrn^{A-C-G} mit Apfelmus

(Pochiertes Kabeljaufilet^D auf Blattspinat je nach Diätplan des Kindes)

DIENSTAG 23. APRIL

Hühnersuppe mit Buchstaben^{A-C}

Grillwürstel 🐷 - Erdäpfelpüree^G und/oder Ratatouille (zum probieren)

Obst Cocktail

MITTWOCH 24. APRIL

Spargelcremesuppe^G

Lachsfilet gegrillt^D - Gemischte Blattsalate^O und/oder Gärtner-Gemüse

Apfel

DONNERSTAG 25. APRIL

Minestrone^{A-C-L}

Geflügelragout mit Champignons-Weissessauce^{A-C-G-L-O}

(Putenrollbraten Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)

Reis und/oder Mischgemüse

Landfrischkäse

FREITAG 26. APRIL

*Geriebene Karotten **Bio** (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)*

Fischstäbchen^{A-D}, Gervaisauce^G

Kartoffelsalat^M und/oder grüner Salat^O

Butterkuchen^{A-C-G}



La DAF

Le Chef de cuisine

La Provisseure

S. GRAN


J-L. BOURDIN



M. DURAND-ASSOULY

MENÜ ECOLE ELEMENTAIRE

von 22. April bis 26. April 2024

MONTAG 22. APRIL




 Knackiger-Rohkost-Salat (Karotten, Fenchel, Gurken, Paprika und Kräutern) mit Walnüssen ^{H-O} oder Lauchsuppe mit Gemüsestreifen ^{G-L}


 Kaiserschmarrn ^{A-C-G} mit Apfelmus und/oder Zwetschkenröster
Pochiertes Kabeljaufilet ^D mit Sauerampfersauce ^{G-O} auf Blattspinat und Ebly ^A
 Vegetarisches Moussaka ^{A-C-G}

 Obst nach Wahl oder Panna Cotta ^G oder Käse ^G

DIENSTAG 23. APRIL



 Tomaten-Gurken-Oliven Salat ^O oder Hühnersuppe mit Buchstaben ^{A-C}

 Grillwürstel  - Erdäpfelpüree ^G, Röstzwiebel und/oder Ratatouille
Grüne Bandnudel mit Thunfisch ^{A-C-D-F-G-O} und grüner Salat ^{C-M-O}
 Linsen-Gemüse-Tofu-Eintopf nach Thailändischer Art ^F

 Zitronen-Törtchen ^{A-C-G} oder Obst Cocktail oder Landfrischkäse ^G


MITTWOCH 24. APRIL



 Spargelcremesuppe ^G

 Lachsfilet gegrillt ^D - Gärtner-Gemüse und/oder Gemischte Blattsalate ^{C-M-O}
Hühnerbrustfilet Natur gebraten - Gärtner-Gemüse
 Gärtner-Gemüse mit Bohnen

 Obst nach Saison oder Eisbecher ^G

DONNERSTAG 25. APRIL



 Salat nach Nizza-art ^{C-D-O} oder Minestrone ^{A-C-L}

 Seezungenfilet ^D mit Tomaten und Baslikum - Reis und/oder Mischgemüse
Hausgemachte Pizza mit Käse ^{A-G-O} - Gemischte Blattsalate ^{C-M-O}
 Bunte Gemüse-Pfanne mit Quinoa

 Schokomousse ^{C-G-F} oder Aprikosen auf Blätterteig mit Konditorcreme ^{A-C-G} oder Obst

FREITAG 26. APRIL

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

 Fischstäbchen ^{A-D} mit Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Kartoffelsalat ^M und/oder grüner Salat ^{C-M-O}
 Auflauf mit Zucchini ^G

 Käse ^G oder Joghurt ^G und Obst nach Wahl

MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 22. April bis 26. April 2024

MONTAG 22. APRIL

- 📍 Knackiger-Rohkost-Salat (Karotten, Fenchel, Gurken, Paprika und Kräutern) mit Walnüssen ^{H-O} oder Lauchsuppe mit Gemüsestreifen ^{G-L}
- 📍 Kaiserschmarrn ^{A-C-G} mit Apfelmus und/oder Zwetschkenröster
Moussaka ^{A-C-G}
- 📍 Pochiertes Kabeljaufilet ^D mit Sauerampfersauce ^{G-O} auf Blattspinat und Ebly ^A
✔️ Vegetarisches Moussaka ^{A-C-G}
- 📍 Obst nach Wahl oder Panna Cotta ^G oder Käse ^G

DIENSTAG 23. APRIL

- 📍 Tomaten-Gurken-Oliven Salat ^O oder Hühnersuppe mit Buchstaben ^{A-C}
- 📍 Grillwürstel 🍖 - Erdäpfelpüree ^G, Röstzwiebel und/oder Ratatouille
Grüne Bandnudel mit Thunfisch ^{A-C-D-F-G-O} und grüner Salat ^{C-M-O}
✔️ Linsen-Gemüse-Tofu-Eintopf nach Thailändischer Art ^F
- 📍 Zitronen-Törtchen ^{A-C-G} oder Obst Cocktail oder Landfrischkäse ^G

MITTWOCH 24. APRIL

- 📍 Spargelcremesuppe ^G
- 📍 Lachsfilet gegrillt ^D - Gärtner-Gemüse und/oder Gemischte Blattsalate ^{C-M-O}
Hausgemachte Pinsa Romana ^{A-G-O} - Gemischte Blattsalate ^{C-M-O}
✔️ Gärtner-Gemüse mit Bohnen
- 📍 Obst nach Saison oder Eisbecher ^G

DONNERSTAG 25. APRIL

- 📍 Salat nach Nizza-art ^{C-D-O} oder Minestrone ^{A-C-L}
- 📍 Sezungenfilet ^D mit Tomaten und Baslikum - Reis und/oder Mischgemüse
Geflügelragout mit Champignons-Sauce ^{A-C-G-L-O} - Reis und/oder Mischgemüse
✔️ Bunte Gemüse-Pfanne mit Quinoa
- 📍 Schokomousse ^{C-G-F} oder Aprikosen auf Blätterteig mit Konditorcreme ^{A-C-G} oder Obst

FREITAG 26. APRIL

- 📍 Knoblauchcremesuppe ^G oder Geriebene Karotten (Dressing mit Zitronensaft und Leinöl)
- 📍 Fischstäbchen ^{A-D} mit Schnittlauch-Gervaisauce ^G - Kartoffelsalat ^M und/oder grüner Salat ^{C-M-O}
✔️ Auflauf mit Zucchini ^G
- 📍 Käse ^G oder Joghurt ^G und Obst nach Wahl



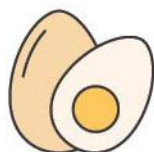
Allergeninformation



A



B



C



D



E



F



G



H



L



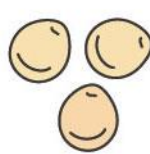
M



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 %