

MENU ECOLE MATERNELLE DU 29 AVRIL AU 03 MAI 2024

LUNDI 29 AVRIL

MENU VEGETARIEN

Melon

Gnocchis accompagnés d'une sauce aux courgettes et tomates ^{A-C-G}
(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Salade mixte ⁰

Yaourt Bio « Omega 3 » ^G (ajout d'huile de lin)

MARDI 30 AVRIL

Tomate et mozzarella ^{G-0}

Filet de saumon grillée ^D - Poêlée de légumes

Gâteau moelleux au chocolat ^{A-C-F-G-H}

MERCREDI 01 MAI

Jour férié

JEUDI 02 MAI

Potage d'asperges ^G

Escalope de bœuf cuit au bouillon, sauce aux câpres et cornichons ^M
Pâtes au blé complet ^{A-C} et/ou légume de saison

Compote de pommes

VENDREDI 03 MAI

Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

Escalope de dinde panée ^{A-C-L-M} (Blanc de dinde nature selon le régime alimentaire de l'enfant)
Petits pois à la crème ^G et salade verte ⁰

Salade de mangues et fraises



La DAF
S. GRAN

Le Chef de cuisine
J-L. BOURDIN

La Provisseure
M. DURAND-ASSOULY

MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL MENU VEGETARIEN

Tomate et mozzarella ^{G-O}

Trio de raviolis (pesto, épinard et fromage de chèvre) ^{A-G-??} accompagnés d'une sauce
aux courgettes et tomates ou à la crème d'ail des ours ^{A-G}

Ragoût de légumes et ratatouille avec/ou sans son carré de polenta ^{A-G}

Salade mixte ^{C-M-O}

Salade de fruits frais ou Yaourt Bio « Omega 3 » ^G (ajout d'huile de lin) ou Glace ^G

MARDI 30 AVRIL

 Gazpacho ^{A-O}

 Fricadelle de veau ^{A-C-G-M} avec pommes gaufrettes ^A et poêlée de légumes

Filet de saumon grillée ^D - Poêlée de légumes

 Lentilles vertes aux légumes

 Dessert lacté ^G et fruit ou jus de carottes Bio

MERCREDI 1^{ER} MAI


Jour férié

JEUDI 2 MAI

 Œuf Concarneau ^{C-D-M} ou Potage d'asperges ^G



 Escalope de bœuf cuit au bouillon, sauce à la moutarde et cornichons ^M - Pâtes au blé complet ^{A-C} et/ou légumes de saison

Filet de colin ^D nature ou sauce au basilic ^{A-D-F-G-O} - Pâtes au blé complet ^{A-C} et/ou légumes de saison

 Poêlée de pâtes au blé complet ^{A-C}


 Meringue et Mascapone aux fruits ^{C-G} ou Compote de pommes ou Crème à la vanille ^G

VENDREDI 3 MAI

 Salade de crudités et haricots blancs ^{C-L-M-O} ou Pâté de campagne  ^{A-G} ou Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

 Steak de thon en croûte de sésame ^{D-N} à la crème aux câpres ^{A-D-F-G-O} avec une fondue d'épinards

Cordon bleu ^{A-G} - Risipisi et salade verte ^{C-M-O}

 Gratin d'épinard et quinoa ^{A-C-G}

 Feuilleté frangipane aux pêches ^{A-C-G-H} ou Salade de mangues et fraises ou Panna Cotta au chocolat ^{F-G}

MENU COLLEGE - LYCEE

du 29 avril au 03 mai 2024

LUNDI 29 AVRIL

MENU VEGETARIEN

Tomate et mozzarella ^{G-O}

Trio de raviolis (pesto, épinard et fromage de chèvre) ^{A-G-??} accompagnés d'une sauce aux courgettes et tomates ou à la crème d'ail des ours ^{A-G}


Ragoût de légumes et ratatouille avec/ou sans son carré de polenta ^{A-G}

Salade mixte ^{C-M-O}

Salade de fruits frais ou Yaourt Bio « Omega 3 » ^G (ajout d'huile de lin) ou Glace ^G

MARDI 30 AVRIL

 Gazpacho ^{A-O}

 Fricadelle de veau ^{A-C-G-M} avec pommes gaufrettes ^A et poêlée de légumes
Pain bagnat au thon ^{A-C-D-M-N} (Sandwich niçois)


 Lentilles vertes aux légumes


 Dessert lacté ^G et fruit ou jus de carottes Bio

MERCREDI 1^{ER} MAI


Jour férié

JEUDI 2 MAI



 Œuf Concarneau ^{C-D-M} ou Potage d'asperges ^G


 Escalope de bœuf cuit au bouillon, sauce à la moutarde et cornichons ^M - Pâtes au blé complet ^{A-C} et/ou légumes de saison
Filet de colin ^D nature ou sauce au basilic ^{A-D-F-G-O} - Pâtes au blé complet ^{A-C} et/ou légumes de saison


 Poêlée de pâtes au blé complet ^{A-C}


 Meringue et Mascapone aux fruits ^{C-G} ou Compote de pommes ou Crème à la vanille ^G

VENDREDI 3 MAI

 Salade de crudités et haricots blancs ^{C-L-M-O} ou Pâté de campagne  ^{A-G} ou Consommé de bœuf aux profiteroles ^{A-C}

 Steak de thon en croûte de sésame ^{D-N} à la crème aux câpres ^{A-D-F-G-O} avec une fondue d'épinards
Cordon bleu ^{A-G} - Risipisi et salade verte ^{C-M-O}

 Gratin d'épinard et quinoa ^{A-C-G}

 Feuilleté frangipane aux pêches ^{A-C-G-H} ou Salade de mangues et fraises ou Panna Cotta au chocolat ^{F-G}

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 29. APRIL BIS 03. MAI 2024

MONTAG 29. APRIL

VEGETARISCHES MENÜ

Zuckermelone

Gnocchi mit Tomaten - Zucchini – Sauce ^{A-C-G}
(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

gemischter Blattsalat ^o

Jogurt Bio „Omega 3“ ^G (Zusatz von wertvollem Leinöl)

DIENSTAG 30. APRIL

Tomaten-Mozzarella ^{G-O}

Lachsfilet gebraten ^D - Bunte Gemüsepfanne

Schokokuchen ^{A-C-F-G-H}

MITTWOCH 01. MAI

Feiertag

DONNERSTAG 02. MAI

Spargelsuppe ^G

Gedünstete Rindsschnitzel mit Kapern-Gurkensauce ^M - Vollkorn-Nudeln ^{A-C} und/oder Sommergemüse

Apfelmus

FREITAG 03. MAI

Klare Rindsuppe mit Profiterolen ^{A-C}

Putenschnitzel paniert ^{A-C-L-M} (Putenfilet Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes)
Erbsen mit Obersauce ^G und grüner Blattsalat ^o

Mango-Erdbeer-Salat



La DAF
S. GRAN

Le Chef de cuisine
J-L. BOURDIN

La Provisoire
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 29. April bis 3. Mai 2024

MONTAG 29. APRIL

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Mozzarella ^{-O}

Trio von Ravioli (Pesto, Spinat und Ziegenkäse-Füllung) ^{A-G-??} mit Tomaten - Zucchini – Sauce oder mit Bärlauchsauce ^{A-G}

Ratatouille-Gemüse mit /oder ohne Polentawürfel ^{A-G}

Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}


Frischer Obstsalat oder Joghurt Bio „Omega 3“ ^G (Zusatz von wertvollem Leinöl) oder Eis ^G

DIENSTAG 30. APRIL

 Gazpacho ^{A-O}

 Kalbsbutterschnitzel ^{A-C-G-M} mit Gitter-Pommes ^A und Bunte Gemüsepfanne

Lachsfilet gebraten ^D - Bunte Gemüsepfanne


 Linsen mit Gemüse


 Käse ^G oder Joghurt ^G und Obst oder Bio Karottensaft

MITTWOCH 1. MAI

Feiertag

DONNERSTAG 2. MAI

 Gefülltes Ei mit Thunfisch ^{A-D-M} oder Spargelsuppe ^G

 Gedünstete Rindsschnitzel mit Senf-Gurkensauce ^M - Vollkorn-Nudeln ^{A-C} und/oder Sommergemüse
Seehechtfilet ^D Natur oder Basilikumsauce ^{A-D-F-G-O} - Vollkorn-Nudeln ^{A-C} und/oder Sommergemüse

 Vollkorn-Nudeln-Sommergemüse-Pfanne ^{A-C}


 Obst auf Baiser mit einer Mascarpone-Creme ^{C-G} oder Apfelmus oder Vanille-Creme ^G

FREITAG 3. MAI

 Rohkost-Bohnen-Salat ^{C-L-M-O} oder Landpastete  ^{A-G} oder Klare Rindsuppe mit Profiterolen ^{A-C}

 Thunfisch-Steak in Sesamkruste ^{D-N} mit Kapernsauce ^{A-D-F-G-O} auf Blattspinat

Cordon bleu ^{A-G} - Risipisi und/oder grüner Blattsalat ^{C-M-O}

 Spinat-Quinoa-Auflauf ^{A-C-G}

 Blätterteig mit Mandeln und Pfirsichspalten ^{A-C-G-H} oder Mango-Erdbeer-Salat oder Panna Cotta mit Schokolade ^{F-G}

MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 29. April bis 3. Mai 2024

MONTAG 29. APRIL VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Mozzarella ^{-O}

Trio von Ravioli (Pesto, Spinat und Ziegenkäse-Füllung) ^{A-G-??} mit Tomaten - Zucchini – Sauce oder mit Bärlauchsauce ^{A-G}

Ratatouille-Gemüse mit /oder ohne Polentawürfel ^{A-G}

Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}


Frischer Obstsalat oder Joghurt Bio „Omega 3“ ^G (Zusatz von wertvollem Leinöl) oder Eis ^G

DIENSTAG 30. APRIL

 Gazpacho ^{A-O}

 Kalbsbutterschnitzel ^{A-C-G-M} mit Gitter-Pommes ^A und Bunte Gemüsepfanne

„Pain Bagnat“ ^{A-C-D-M-N} (Nizza-Salat in einem aufgeschnittenen Brot)


 Linsen mit Gemüse


 Käse ^G oder Joghurt ^G und Obst oder Bio Karottensaft

MITTWOCH 1. MAI

Feiertag

DONNERSTAG 2. MAI

 Gefülltes Ei mit Thunfisch ^{A-D-M} oder Spargelsuppe ^G

 Gedünstete Rindsschnitzel mit Senf-Gurkensauce ^M - Vollkorn-Nudeln ^{A-C} und/oder Sommergemüse

Seehechtfilet ^D Natur oder Basilikumsauce ^{A-D-F-G-O} - Vollkorn-Nudeln ^{A-C} und/oder Sommergemüse

 Vollkorn-Nudeln-Sommergemüse-Pfanne ^{A-C}


 Obst auf Baiser mit einer Mascarpone-Creme ^{C-G} oder Apfelmus oder Vanille-Creme ^G

FREITAG 3. MAI

 Rohkost-Bohnen-Salat ^{C-L-M-O} oder Landpastete  ^{A-G} oder Klare Rindsuppe mit Profiterolen ^{A-C}

 Thunfisch-Steak in Sesamkruste ^{D-N} mit Kapernsauce ^{A-D-F-G-O} auf Blattspinat

Cordon bleu ^{A-G} - Risipisi und/oder grüner Blattsalat ^{C-M-O}

 Spinat-Quinoa-Auflauf ^{A-C-G}

 Blätterteig mit Mandeln und Pfirsichspalten ^{A-C-G-H} oder Mango-Erdbeer-Salat oder Panna Cotta mit Schokolade ^{F-G}



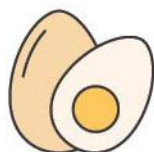
Allergeninformation



A



B



C



D



E



F



G



H



L



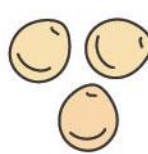
M



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 %