

MENU ECOLE MATERNELLE DU 6 MAI AU 10 MAI 2024

LUNDI 6 MAI

Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes ^{A-C-G}

Emincés de volaille Stroganoff ^{G-L-M-O} - *Tortillons* ^{A-C} et/ou *carottes aux herbes*

Pastèque

MARDI 7 MAI

Minestrone ^{A-C-L}

Escalope de dinde viennoise ^{A-C-L-M} (*Blanc de poulet nature selon le régime alimentaire de l'enfant*)

Salade mixte aux légumes croquants ⁰

Fromage blanc aux fruits ⁰

MERCREDI 8 MAI

Salade de tomates ⁰

Riz cantonnais ^{C-F} (*Carottes, mais, petits pois, jambon de volaille et omelette*)

Feuille de laitue ⁰

Fraises natures

JEUDI 9 MAI

Jour férié

VENDREDI 10 MAI

Jour férié



La DAF

S. GRAN

Le Chef de cuisine

J-L. BOURDIN





La Proviseure

M. DURAND-ASSOULY





MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 6 mai au 10 mai 2024





LUNDI 6 MAI

-  Melon ou Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes ^{A-C-G}
-  Emincés de volaille Stroganoff ^{G-L-M-O} - Tortillons ^{A-C} et/ou carottes aux herbes
Ragoût de poissons, fruits de mer et légumes à la crème de basilic ^{A-B-C-D-F-G-O-R}
 -  Lentilles aux courgettes et poivrons grillés
-  Crème aux œufs ^{C-G} ou Fraises natures ou à la chantilly ^G ou Glace ^{F-G-H}

MARDI 7 MAI

-  Concombre Tzaziki ^{G-O} ou Minestrone ^{A-C-L}
-  Escalope de dinde viennoise ^{A-C-L-M} - Poêlée de légumes de saison
Blanc de volaille mariné aux épices (*pas fort*) avec une sauce au yaourt et menthe ^G - Feuilles de salades mixtes avec
des légumes croquants ^{C-M-O}
 -  Gratin d'aubergines ^{C-G}
-  Fruits au choix ou Fromage blanc aux fruits ^G ou Mousse au chocolat ^{F-G} avec un petit biscuit à la cuillère ^{A-C-G}

MERCREDI 8 MAI

-  Consommé de bœuf aux pois frits ^{A-C-G}
-  Riz cantonnais ^{C-F} (Carottes, mais, petits pois, jambon de volaille et omelette)
 -  Riz cantonnais végétarien ^{C-F}
Feuille de laitue ^O
-  Pastèque ou Yaourt nature ^G

JEUDI 9 MAI

Jour férié





VENDREDI 10 MAI

Jour férié





MENU COLLEGE - LYCEE

du 6 mai au 10 mai 2024





LUNDI 6 MAI

-  Melon ou Bouillon de volaille aux juliennes de crêpes ^{A-C-G}
-  Coq au vin ^O - Tagliatelles ^{A-C} et/ou carottes aux herbes
- Ragoût de poissons, fruits de mer et légumes à la crème de basilic ^{A-B-C-D-F-G-O-R}
-  Lentilles aux courgettes et poivrons grillés
-  Crème aux œufs ^{C-G} ou Fraises natures ou à la chantilly ^G ou Glace ^{F-G-H}

MARDI 7 MAI

-  Concombre Tzaziki ^{G-O} ou Minestrone ^{A-C-L}
-  Escalope de dinde viennoise ^{A-C-L-M} - Feuilles de salades mixtes avec des légumes croquants ^{C-M-O}
- Blanc de volaille mariné aux épices (pas fort) avec une sauce au yaourt et menthe ^G - Feuilles de salades mixtes avec des légumes croquants ^{C-M-O} ou poêlée de légumes de saison
-  Gratin d'aubergines ^{C-G}
-  Fruits au choix ou Fromage blanc aux fruits ^G ou Mousse au chocolat ^{F-G} avec un petit biscuit à la cuillère ^{A-C-G}

MERCREDI 8 MAI

-  Consommé de bœuf aux pois frits ^{A-C-G}
-  Bol végétarien à la marocaine aux falafels, sauce yaourt et tahini ^{A-C-G-N}
- Riz cantonnais ^{C-F} (Carottes, maïs, petits pois, jambon de volaille et omelette)
-  Riz cantonnais végétarien ^{C-F}
- Feuille de laitue ^O
-  Pastèque ou Yaourt nature ^G

JEUDI 9 MAI

Jour férié

VENDREDI 10 MAI

Jour férié

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 6. MAI BIS 10. MAI 2024

MONTAG 6. MAI

Klare Hühnerbouillon mit Frittaten ^{A-C-G}

Hühnerfiletspitzen Stroganoff ^{G-L-M-O} - *Spiralen* ^{A-C} und/oder *Petersilien-Karotten*

Wassermelone

DIENSTAG 7. MAI

Minestrone ^{A-C-L}

Wiener Putenschnitzel ^{A-C-L-M} (*Hühner-Schnitzel Natur gebraten je nach Diätplan des Kindes*)

Gemischter Rohkostsalat ⁰

Fruchtzwergel ^G

MITTWOCH 8. MAI

Tomaten – Salat ⁰

Kantonesische Reispfanne ^{C-F} (*Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett*)

Grüner Salat ⁰

Erdbeeren

DONNERSTAG 9. MAI

Feiertag

FREITAG 10. MAI

Feiertag



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 6. Mai bis 10. Mai 2024





MONTAG 6. MAI

-  Zuckermelone oder Klare Hühnerbouillon mit Frittaten ^{A-C-G}
-  Hühnerfiletspitzen Stroganoff ^{G-L-M-O} - Spiralen ^{A-C} und/oder Petersilien-Karotten
Fisch-Gemüse-Ragoût mit Basilikumsauce ^{A-B-C-D-F-G-O-R}
 Linsen mit gegrillten Zucchini und Paprika
-  Eier-Vanille-Creme ^{C-G} oder Erdbeeren Natur oder mit Schlagobers ^G oder Eis ^{F-G-H}

DIENSTAG 7. MAI

-  Gurken „Tzaziki“ ^{G-O} oder Minestrone ^{A-C-L}
-  Wiener Putenschnitzel ^{A-C-L-M} - Mischgemüse
Marinierte Hühnerfilet mit Jogurt-Minze-Sauce ^G - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten ^{C-M-O} oder
Mischgemüse
 Melanzani-Auflauf ^{C-G}
-  Obst nach Wahl oder Fruchtzwergel ^G oder Schokomousse ^{F-G} mit Biskotte ^{A-C-G}

MITTWOCH 8. MAI

-  Klare Rindssuppe mit Backerbsen ^{A-C-G}
-  Kantonesische Reispfanne ^{C-F} (Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett)
 Vegetarische Kantonesische Reispfanne ^{C-F}
-  Wassermelone oder Naturjogurt ^G

DONNERSTAG 9. MAI

Feiertag





FREITAG 10. MAI

Feiertag





MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 6. Mai bis 10. Mai 2024





MONTAG 6. MAI

-  Zuckermelone oder Klare Hühnerbouillon mit Frittaten ^{A-C-G}
-  „Coq au vin“ ^O (klassisch französisches Geflügelgericht) - Bandnudeln ^{A-C} und/oder Petersilien-Karotten
Fisch-Gemüse-Ragoût mit Basilikumsauce ^{A-B-C-D-F-G-O-R}
 Linsen mit gegrillten Zucchini und Paprika
-  Eier-Vanille-Creme ^{C-G} oder Erdbeeren Natur oder mit Schlagobers ^G oder Eis ^{F-G-H}

DIENSTAG 7. MAI

-  Gurken „Tzaziki“ ^{G-O} oder Minestrone ^{A-C-L}
-  Wiener Putenschnitzel ^{A-C-L-M} - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten ^{C-M-O}
Marinierte Hühnerfilet mit Jogurt-Minze-Sauce ^G - Gemischter Blattsalat mit Karotten Radieschen, und Tomaten ^{C-M-O} oder
Mischgemüse
 Melanzani-Auflauf ^{C-G}
-  Obst nach Wahl oder Fruchtzwergel ^G oder Schokomousse ^{F-G} mit Biskotte ^{A-C-G}

MITTWOCH 8. MAI

-  Klare Rindssuppe mit Backerbsen ^{A-C-G}
-  Vegetarischer Teller nach narokkanischer Art mit Falafels ^{A-C-G-N}
Kantonesische Reispfanne ^{C-F} (Karotten, Zuckermais, Erbsen, Geflügel-Schinken und Omelett)
 Vegetarische Kantonesische Reispfanne ^{C-F}
-  Wassermelone oder Naturjogurt ^G

DONNERSTAG 9. MAI

Feiertag

FREITAG 10. MAI

Feiertag



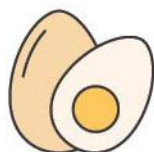
Allergeninformation



A



B



C



D



E



F



G



H



L



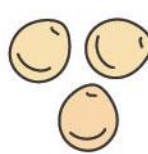
M



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 %