

MENU ECOLE MATERNELLE DU 13 MAI AU 17 MAI 2024

LUNDI 13 MAI

Soupe d'asperge ^G

Petite saucisse de veau ^M – Wedges et haricots verts

Fraises natures

MARDI 14 MAI

Consommé de bœuf à la ciboulette

Filet de saumon poêlé ^D - Poêlée d'ébly ^A et petits légumes

Petit morceau de gâteau quatre quarts ^{A-C-G}

MERCREDI 15 MAI

Soupe de Tomates

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

Pommes de terre à l'anglaise et salade verte ^O

Crème catalane ^{C-G}

JEUDI 16 MAI

Bouillon de légumes aux herbes

Filet de dinde poêlé - Purée de pomme de terre ^G et/ou carottes Vichy

Glace

VENDREDI 17 MAI

Melon

Treccine à la bolognaise ^{A-C-G}

(Ingrédients sans gluten et sans lactose selon le régime alimentaire de l'enfant)

Salade mixte ^O

Fruits



La DAF

Le Chef de cuisine

La Proviseure

S. GRAN


J-L. BOURDIN


M. DURAND-ASSOULY

MENU ECOLE ELEMENTAIRE

du 13 mai au 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI

 Salade grecque ^{G-O} ou Soupe d'asperge ^G


 Chicken Wings ^A - Wedges et/ou haricots verts
Petite saucisse de veau ^M - Wedges et/ou haricots verts

 Gratin de légumes et asperges ^G

 Compote à la rhubarbe „fait maison“ ou Pot de glace ^G ou Abricots

MARDI 14 MAI

 Tomate vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de balsamique) ^{M-O} ou Consommé de bœuf à la ciboulette



 Filet de volaille « tandoori », sauce au yaourt et menthe ^{A-G-H-O} - Riz basmati et/ou salade croquante ^{C-M-O}
Filet de saumon poêlé ^D avec julienne de légumes - Riz basmati et/ou salade croquante ^{C-M-O}

 Quiche aux poireaux et asperges ^{A-C-G} - salade croquante ^{C-M-O}


 Pastèque ou Cerises ou Crème à la vanille ^G

MERCREDI 15 MAI

 Gazpacho ^{A-O}



 Paella de poulet et légumes ^{A-D-F}
Fabada Asturiana (Cassoulet espagnol) 

 Empanadillas aux épinard et fromage (Chausson végétarien espagnol) ^{A-C-G-O} - Feuilles de salades mixtes ^{C-M-O}


 Churros con chocolate (avec sa sauce au chocolat) ^{A-C-F-G} ou Crema catalana (Crème catalane) ^{C-G} ou
Tarta de Santiago (Gâteau aux amandes et agrumes) ^{C-G-H}


JEUDI 16 MAI

 Salade de thon ^{D-G} ou Bouillon de légumes aux herbes

 Steak de porc poêlé  charcutière ^{G-L-M-O} ou beurre café de Paris ^G - Purée de pomme de terre ^G et/ou
jardinière de légumes

Filet d'omble chevalier ^D (nature ou huile d'olive, câpres et citron) sur Jardinière de légumes avec des haricots


 Jardinière de légumes avec des haricots

 Glace ^{F-G-H} ou Fruit de saison

VENREDI 17 MAI

 Potage de légumes de saison ou Melon

 Treccine à la bolognaise ^{A-C-G} - Salade mixte ^{C-M-O}

 Lasagne maison aux légumes ^{A-C-G} - Salade mixte ^{C-M-O}

 Fromage ^G et Fruit de saison

MENU COLLEGE - LYCEE

du 13 mai au 17 mai 2024

LUNDI 13 MAI

📍 Salade grecque ^{G-O} ou Soupe d'asperge ^G

📍 Chicken Wings ^A - Wedges et/ou haricots verts
Petite saucisse de veau ^M - Wedges et/ou haricots verts

✓ Gratin de légumes et asperges ^G

📍 Glace ^G ou Compote à la rhubarbe „fait maison“ ou Abricots

MARDI 14 MAI

📍 Tomate vinaigrette (huile d'olive et vinaigre de balsamique) ^{M-O} ou Consommé de bœuf à la ciboulette

📍 Filet de volaille « tandoori », sauce au yaourt et menthe ^{A-G-H-O} - Riz basmati et/ou salade croquante ^{C-M-O}
Filet de saumon poêlé ^D avec julienne de légumes - Riz basmati et/ou salade croquante ^{C-M-O}

✓ Quiche aux poireaux et asperges ^{A-C-G} - salade croquante ^{C-M-O}

📍 Pastèque ou Cerises ou Crème à la vanille ^G

MERCREDI 15 MAI

📍 Gazpacho ^{A-O} ou Tapas ^{A-C-G-R}

📍 Paella de crevette et poulet ^{A-D-F}
Fabada Asturiana (Cassoulet espagnol) 🍷

✓ Empanadillas aux épinard et fromage (Chausson végétarien espagnol) ^{A-C-G-O} - Feuilles de salades mixtes ^{C-M-O}

📍 Churros con chocolate (avec sa sauce au chocolat) ^{A-C-F-G} ou Crema catalana (Crème catalane) ^{C-G}
ou Tarta de Santiago (Gâteau aux amandes et agrumes) ^{C-G-H}

JEUDI 16 MAI

📍 Salade de thon ^{D-G} ou Bouillon de légumes aux herbes

📍 Steak de porc poêlé 🍷 charcutière ^{G-L-M-O} ou beurre café de Paris ^G - Purée de pomme de terre ^G et/ou
jardinière de légumes

Filet d'omble chevalier ^D (nature ou huile d'olive, câpres et citron) sur Jardinière de légumes avec des haricots

✓ Jardinière de légumes avec des haricots

📍 Banana Split façon LFV ^{F-G-H} ou Fruit de saison

VENREDI 17 MAI

📍 Potage de légumes de saison ou Melon

📍 Treccine à la bolognaise ^{A-C-G} - Salade mixte ^{C-M-O}

Panini au poulet, mozzarella, tomates et pesto ^{A-C-G-M} - Salade mixte ^{C-M-O}

✓ Panini à la mozzarella, tomates et pesto ^{A-C-G-M} - Salade mixte ^{C-M-O}

📍 Fromage ^G et Fruit de saison

MENÜ ECOLE MATERNELLE VON 13. MAI BIS 17. MAI 2024

MONTAG 13. MAI

Spargelsuppe ^G

Kalbsgrillwürstchen ^M - Wedges und Fisolen

Erdbeeren

DIENSTAG 14. MAI

Klare Rindsuppe mit Schnittlauch

Gebratenes Lachsfilet ^D - Ebly ^A - Gemüse-Pfanne

Kuchenstückchen „Quatre-Quarts“ ^{A-C-G}

MITTWOCH 15. MAI

Tomatensuppe

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

Gekochte Erdäpfel und Blattsalat ^O

Crème „Catalane“ ^{C-G}

DONNERSTAG 16. MAI

Gemüse-Bouillon mit Kräutern

Gebratenes Putenfilet - Erdäpfelpüree ^G und Vichy-Karotten

Eis

FREITAG 17. MAI

Zuckermelone

Treccine bolognaise ^{A-C-G}

(Gluten-Laktosefreie Zutaten je nach Diätplan des Kindes)

Gemischter Salat ^O


Obst




MENÜ ECOLE ELEMENTAIRE

von 13. Mai bis 17. Mai 2024

MONTAG 13. MAI

 Griechischer Salat ^{G-O} oder Spargelsuppe ^G


 Chicken Wings ^A - Wedges und/oder Fisolen
Kalbsgrillwürstchen - Wedges und/oder Fisolen

 Gemüse-Spargel Auflauf ^G

 Selbstgemachtes Rhabarberkompott oder Eisbecher ^G oder Marillen

DIENSTAG 14. MAI

 Tomate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing ^{M-O} oder Klare Rindsuppe mit Schnittlauch



 Geflügelfilet „Tandoori“ mit Jogurt-Minze Sauce ^{A-G-H-O} - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat ^{C-M-O}
Gebratenes Lachsfilet ^D mit Gemüse-Julienne - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat ^{C-M-O}

 Quiche mit Lauch und Spargel ^{A-C-G} - Knackiger Salat ^{C-M-O}


 Wassermelone oder Kirschen oder Vanillecreme ^G

MITTWOCH 15. MAI

 Gazpacho ^{A-O}



 Paella mit Hühn und Gemüse ^{A-D-F}
Fabada Asturiana (Spanischer Bohnen-Eintopf) 

 Empanadillas mit Spinat und Käse (Spanische vegetarische Tascherl) ^{A-C-G-O} - Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}


 Churros con chocolate (mit Schokoladesauce) ^{A-C-F-G} oder Crema catalana (Crème catalane) ^{C-G} oder Tarta de Santiago (Spanischer Mandelkuchen) ^{C-G-H}

DONNERSTAG 16. MAI

 Thunfischsalat ^{D-G} oder Gemüse-Bouillon mit Kräutern


 Schweinesteak gegrillt  mit Gurken-Senfsoße ^{G-L-M-O} oder mit „Café de Paris“-Butter ^G - Erdäpfelpüree ^G und/oder Gartengemüse


Saiblingsfilet ^D (Natur oder mit Olivenöl, Kapern und Zitronen) auf Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

 Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

 Eis ^{F-G-H} oder Früchte der Saison

FREITAG 17. MAI

 Gemüse-Suppe oder Zuckermelone

 Treccine bolognaise ^{A-C-G} - Gemischter Salat ^{C-M-O}


 Hausgemachte Lasagne mit Gemüse ^{A-C-G} - Gemischter Salat ^{C-M-O}


 Käse ^G und Obst der Saison

MENÜ COLLEGE - LYCEE

von 13. Mai bis 17. Mai 2024

MONTAG 13. MAI


 Griechischer Salat ^{G-O} oder Spargelsuppe ^G


 Chicken Wings ^A - Wedges und/oder Fisolen
Kalbsgrillwürstchen ^M - Wedges und/oder Fisolen


 Gemüse-Spargel Auflauf ^G

 Eis ^G oder Selbstgemachtes Rhabarberkompott oder Marillen

DIENSTAG 14. MAI


 Tomate mit Olivenöl-Balsamico-Dressing ^{M-O} oder Klare Rindsuppe mit Schnittlauch



 Geflügelfilet „Tandoori“ mit Jogurt-Minze Sauce ^{A-G-H-O} - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat ^{C-M-O}
Gebratenes Lachsfilet ^D mit Gemüse-Julienne - Basmati-Reis und/oder Knackiger Salat ^{C-M-O}

 Quiche mit Lauch und Spargel ^{A-C-G} - Knackiger Salat ^{C-M-O}


 Wassermelone oder Kirschen oder Vanillecreme ^G

MITTWOCH 15. MAI

 Gazpacho ^{A-O} oder Tapas ^{A-C-G-R}



 Paella mit Shrimps und Hühnerfleisch ^{A-D-F}
Fabada Asturiana (Spanischer Bohnen-Eintopf) 

 Empanadillas mit Spinat und Käse (Spanische vegetarische Tascherl) ^{A-C-G-O} - Gemischter Blattsalat ^{C-M-O}


 Churros con chocolate (mit Schokoladesauce) ^{A-C-F-G} oder Crema catalana (Crème catalane) ^{C-G}
oder Tarta de Santiago (Spanischer Mandelkuchen) ^{C-G-H}


DONNERSTAG 16. MAI

 Thunfischsalat ^{D-G} oder Gemüse-Bouillon mit Kräutern


 Schweinesteak gegrillt  mit Gurken-Senfsauce ^{G-L-M-O} oder mit „Café de Paris“-Butter ^G - Erdäpfelpüree ^G und/oder Gartengemüse


Saiblingsfilet ^D (Natur oder mit Olivenöl, Kapern und Zitronen) auf Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

 Gartengemüse-Pfanne mit Bohnen

 Banana Split nach LFV art ^{F-G-H} oder Früchte der Saison

FREITAG 17. MAI

 Gemüse-Suppe oder Zuckermelone

 Treccine bolognaise ^{A-C-G} - Gemischter Salat ^{C-M-O}

Panini mit Hühnerfleisch, Mozzarella, Tomaten und Pesto ^{A-C-G-M} - Gemischter Salat ^{C-M-O}

 Panini mit Mozzarella, Tomaten und Pesto ^{A-C-G-M} - Gemischter Salat ^{C-M-O}

 Käse ^G und Obst der Saison



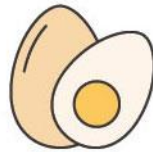
Allergeninformation



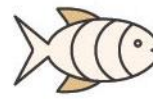
A



B



C



D



E



F



G



H



L



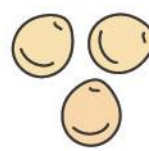
M



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 %