

Bon
appétit !

Menu de la Semaine

Du 12 au 16 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	-	Salade composée 1,3,7,9,10,12	-	-	Choux rapée 7,10,12
PLAT CHAUD	Dinde au romarin Penne 1 Petit pois/ carotte	Escalope de porc sauce charcutière 1,7,10,12 Pommes boulangères Courgette	Couscous de poulet 1,6,7,9 Semoule 1 Légumes couscous 9	Brandade de cabillaud 1,4,7 - Blette muscade	Weinssosis 10,12 Riz au curry 12 Chou-fleur
VÉGÉTARIEN	Risotto d'épautre 1,7,9	Leompia végétarien,	Canneloni ricotta-épinards 1,7	Dhal de lentille et fruits sec 8,12 Vegan	Burger de pomme de terre 1,7
DESSERT	Crème dessert au chocolat	-	Yaourt aux fruits	Ananas / kiwi	-
GÔTER	Tartine de pain, beurre et dinde Tomates cerises Jus de pomme	Crêpe Banane Lait chocolaté	Compote Pastel de natas Eau	Bretzel et babybel Pommes Eau	Gâteau au yaourt Fruits Lait
	● Viandes, poissons et oeufs	● Légumes & fruits	● Produits céréaliers, féculents et légumes secs	● produits laitiers	▲ produits riches en graisses ▲ ▲ desserts sucrés

1= gluten, 2=crustacés, 3= œuf, 4= poisson, 5=arachide, 6= soja, 7= lait, 8= fruits à coque, 9=céleri, 10= moutarde, 11=sésame, 12= sulfites, 13= lupin, 14= mollusques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.


Eurest - Service Restauration de l'Ecole Européenne de Luxembourg II - Tél : 26 31 31 87 - E-mail : contact.eel2@eurest.lu



Menu of the week

From 12 to 16 April 2021

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
STARTER	-	Mixed salad 1,3,7,9,10,12	-	-	Cabbage, rapé 7,10,12
MAIN DISH	Turkey with rosemary 	Pork cutlet with meat sauce 1,7,10,12 	Chicken Couscous 1,6,7,9 	Cod brandade 1,4,7 	Weinssosis 10,12 
	Penne 1	Potatoes	Semolina 1	-	Rice with curry 12
	Peas/carrots	Zucchini	Vegetable couscous 9	Nutmeg Chard	Cauliflower
VEGETARIAN	Spelt Risotto 1,7,9	Vegetarian leompia 1,3,7,9	Canneloni ricotta-spinach 1,7	Dhal of lentils and dried fruit 8,12 	Potato burger 1,7
DESSERT	Chocolate dessert cream	-	Yoghurt with fruits	Pineapple / kiwi	-
SNACK	Bread, butter and turkey toast	Pancake	Compote	Pretzel and babybel	Yoghurt cake
	Cherry tomatoes	Banana 	Pastel de natas	Apples	Fruit
	Apple juice	Chocolate milk	Water	Water	Milk

 Meat, fish & egg

 Vegetables & fruits

 Cereal products, starch & pulses

 Dairy products

 high-fat product
 Sweet dessert

1= gluten, 2=crustacean, 3= egg, 4= fish, 5=peanut, 6= soybean, 7= milk, 8= sesame, 12= sulphite, 13= lupin, 14= mollusc

Information on the presence of allergens takes into account the data collected for each of the ingredients included in our recipes. However, we can not guarantee the total absence of traces of other allergens than those indicated.

Bon
appétit !

Menu de la semaine

Du 19 au 23 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	-	Carotte râpée à l'orange 10,12	-	-	Salade de riz avocat et mangue 12
PLAT CHAUD	Lieu à la tapenade d'olive 4 Riz Jardinière de légumes 9	Bœuf carottes 1,6,7,9 Purée de pomme de terre/patate douce 7 Gratin de céleri 7,9	Cordon bleu de dinde 1,6,7 Fusilli 1 Haricots verts	Tajine de poulet aux fruits secs 8,12 Fèves Carottes au curry 12	Merlan au citron 4,7,12 Polenta 1,7 Choux de bruxelles
VÉGÉTARIEN	Ragoût de pois cassés 1,6,9 Vegan	Tortillas de pommes de terre 7	Tofu mariné salade de soja et sésame 6,11,12 Vegan	Quiche provencale 1,3,7	Chili végétarien 1,7,9
DESSERT	Compote de fruits	-	Muffin	Fromage blanc framboise	-
GÔTER	Baguette beurre confiture Pomme Jus multivitamine	Madeleine Tomates cerises Eau de source	"Petit Prince" Poire Lait chocolaté	Pain perdu Melon Eau de source	Marbré Banane Lait 1/2 écrémé

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

^ produits riches en graisses
^ ^ desserts sucrés

1= gluten, 2=crustacés, 3= œuf, 4= poisson, 5=arachide, 6= soja, 7= lait, 8= fruits à coque, 9=céleri, 10= moutarde, 11=sésame, 12= sulfites, 13= lupin, 14= mollusques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Eurest - Service Restauration de l'Ecole Européenne de Luxembourg II - Tél : 26 31 31 87 - E-mail : contact.eel2@eurest.lu



Menu of the week

From 19 to 23 April 2021

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
STARTER	-	Shredded carrot with orange 10,12	-	-	Avocado and Mango Rice Salad ² 12
MAIN DISH	Pollock with olive tapenade 4 	Beef carrots 1,6,7,9 	Cordon bleu turkey 1,6,7	Chicken tagine with dried fruits 8,12 	Whiting with lemon 4,7,12
	Rice	Mashed potatoes/sweet potato 7	Fusilli 1	Beans	Polenta 1,7
	Mixed Vegetable 9	Celery Gratin 7,9	Green Beans	Curried Carrots 12	Brussels sprouts
VEGETARIAN	Split pea stew 1,6,9 <i>Vegan</i>	Potato tortillas 7	Marinated tofu with soy and sesame salad 6,11,12 <i>Vegan</i>	Provençal quiche 1,3,7	Vegetarian chili 1,7,9
DESSERT	Fruit compote	-	Muffin	Fromage blanc with raspberry	-
SNACK	Baguette butter jam	Madeleine	"Petit Prince"	Pain perdu	Home-made cake
	Apple	Cherry tomatoes	Pear	Melon	Banana
	Multivitamin juice	Water	Chocolate milk	Water	Milk

Meat, fish & egg

Vegetables
& fruits

Cereal products, starch
& pulses

Dairy
products

high-fat product
sweet dessert

1= gluten, 2=crustacean, 3= egg, 4= fish, 5=peanut, 6= soybean, 7= milk, 8= nut, 9=celery, 10= mustard, 11=sesame, 12= sulphite, 13= lupin, 14= mollusc

Information on the presence of allergens takes into account the data collected for each of the ingredients included in our recipes. However, we can not guarantee the total absence of traces of other allergens than those indicated.

Bon
appétit !

Menu de la Semaine

Du 26 au 30 Avril 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	-	Salade de soja et maïs 6,12	-	Coleslaw 7,10,12	-
PLAT CHAUD	Roulade de veau à la tomate 1,6,7,9	Picatta de porc au paprika 1,7 (Végétarien)	Gratin de pâte aux fromages et petits pois 1,7 (Végétarien)	Escalope de poulet milanaise 1,3	Carbonade de bœuf 1,6,7,9
	Purée de pomme de terre 7	Riz	Julienne de légumes 9	Blé à la tomate 1	Penne 1
	Navet caramélisé	Poêlée de soja 6	-	Epinards à la crème 7	Haricot beurre ail et persil
VÉGÉTARIEN	Clafoutis provençale 3,7	Blanquette de légumes 1,6,7,9	Crêpes au fromage 1,3,7	Ebly façon riz sauté et tofu 1,6,9	Polenta gratinée tomate fête 1,7
DESSERT	Yaourth sucré 7	-	Gâteau au chocolat maison 1,3,6,7	-	Crème vanille BIO 7
GÔTER	Galette de riz et miel	Cookie	Pain au lait	Baguette et fromage	Carrot cake maison
	Poire	Raisin	Pomme	Concombre / céleri	Banane
	Jus d'orange	Lait chocolaté	Eau de source	Tisane froide au fruits rouges	Lait 1/2 écrémé

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

^ produits riches en graisses
^ desserts sucrés

1= gluten, 2=crustacés, 3= œuf, 4= poisson, 5=arachide, 6= soja, 7= lait, 8= fruits à coque, 9=céleri, 10= moutarde, 11=sésame, 12= sulfites, 13= lupin, 14= mollusques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Eurest - Service Restauration de l'Ecole Européenne de Luxembourg II - Tél : 26 31 31 87 - E-mail : contact.eel2@eurest.lu

Menu of the week

From 26 to 30 April 2021

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
STARTER	-	Soy and corn salad ² 6,12	-	Coleslaw ² 7,10,12	-
MAIN DISH	Veal Rolls with Tomato 1,6,7,9	Pork picatta with paprika Rice	Cheese and Pea Pasta Gratin 1,7(Vegetarian)	Chicken cutlet milanaise 1,3	Beef Carbonade 1,6,7,9
	Mashed potatoes 7		Julienne of vegetables 9	Wheat with tomato 1	Penne 1
	Caramelized turnip	Soybean Stir-Fry 6	-	Creamed spinach 7	Butter beans with garlic and parsley
VEGETARIAN	Clafoutis provençale 3,7	Blanquette of vegetables 1,6,7,9	Pancakes with cheese 1,3,7	Ebly with sautéed rice and tofu 1,6,9 <i>Vegan</i>	Polenta with tomato and feta cheese au gratin 1,7
DESSERT	Sweet yogurt 7	-	Home-made chocolate cake 1,36,7	-	Organic Vanilla cream
SNACK	Rice and honey cake	Cookie	Milk bread	Baguette and cheese	Carrot cake maison
	Pear	Grape	Apple	Cucumber / celery	Banana
	Orange juice	Chocolate milk	Water	Cold herbal tea with red fruits	Milk

● Meat, fish & egg

● Vegetables
& fruits

● Cereal products, starch
& pulses

● Dairy
products

^ high-fat product
^ ^ Sweet dessert

1= gluten, 2=crustacean, 3= egg, 4= fish, 5=peanut, 6= soybean, 7= milk, 8= nut, 9=celery, 10= mustard, 11=sesame, 12= sulphite, 13= lupin, 14= mollusc

Information on the presence of allergens takes into account the data collected for each of the ingredients included in our recipes. However, we can not guarantee the total absence of traces of other allergens than those indicated.

Bon
appétit !

Menu de la semaine

Du 03 au 07 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	-	Taboulé orientale à la menthe 1,9	-	Salade composée artichaut 3,7,10,12	-
PLAT CHAUD	- Fusilli bolognaise (Bœuf) 1,6,7,9 Poireaux	Poisson pané 1,3,4,7 Riz Ratatouille	Poulet mariné miel thym et citron Pomme de terre grenaille Carottes	- Gnocchi aux légumes provençaux et pesto 1,7,8 Tomate provençale	Saltimbocca de porc Tagliatelle 1 Brocolis
VÉGÉTARIEN	Fusilli bolognaise de quorn 1,3	Galette boulgoure mexicaine 1 <i>Vegan</i>	Champignons farcis au céréales 1,3,7	Galette de PDT façon burger 1,7	Médailon de chou fleur 1,7
DESSERT	Cake framboise 1,3,7	-	Mousse chocolat 6,7	-	melon/fraise
GÔTER	Banane Fromage blanc au speculos Jus de pomme	Cake à l'orange Compote Eau de source	Dips concombre Baguette et brie Eau de source	Muffin Corbeille de fruits Lait chocolaté	Pomme Quatre quart Lait ½ écrémé
	● Viandes, poissons et oeufs	● Légumes & fruits	● Produits céréaliers, féculents et légumes secs	● produits laitiers	^ produits riches en graisses ^ ^ desserts sucrés

1= gluten, 2=crustacés, 3= œuf, 4= poisson, 5=arachide, 6= soja, 7= lait, 8= fruits à coque, 9=céleri, 10= moutarde, 11=sésame, 12= sulfites, 13= lupin, 14= mollusques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Eurest - Service Restauration de l'Ecole Européenne de Luxembourg II - Tél : 26 31 31 87 - E-mail : contact.eel2@eurest.lu

Menu of the week

From 03 to 07 May 2021

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
STARTER	-	Oriental Tabbouleh with mint 1,9	-	Artichoke Mixed Salad ² 3,7,10,12	-
MAIN DISH	- Fusilli bolognese (Beef) 1,6,7,9 Leeks	Breaded fish 1,3,4,7 Rice Ratatouille	Chicken marinated in honey thyme and lemon Potato chips Carrots	- Gnocchi with provencal vegetables and pesto 1,7,8 Provencal tomato	Pork Saltimbocca Tagliatelle 1 Broccoli
VEGETARIAN	Fusilli bolognese with quorn 1,3	Mexican bulgur pancake 1 <i>Vegan</i>	Mushrooms stuffed with cereals 1,3,7	Potatoe patty burger style 1,7	Medallion of cauliflower 1,7
DESSERT	Raspberry cake 1,3,7	-	Chocolate mousse 6,7	-	Melon/strawberry
SNACK	Banana Fromage blanc with speculos Apple juice	Orange Cake Compote Water	Cucumber dips Baguette and brie Water	Muffin Fruit Chocolate milk	Apple Cake Milk

● Meat, fish & egg

● Vegetables
& fruits

● Cereal products, starch
& pulses

● Dairy
products

^ high-fat product
^ ^ Sweet dessert

1= gluten, 2=crustacean, 3= egg, 4= fish, 5=peanut, 6= soybean, 7= milk, 8= nut, 9=celery, 10= mustard, 11=sesame, 12= sulphite, 13= lupin, 14= mollusc

Information on the presence of allergens takes into account the data collected for each of the ingredients included in our recipes. However, we can not guarantee the total absence of traces of other allergens than those indicated.

Bon
appétit !

Menu de la semaine

Du 10 au 14 Mai 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	-	Choux blanc rapée 7,10,12	-	ASCENSION	ASCENSION
PLAT CHAUD	Porc au caramel 1,6,9	Dinde asiatique 6,8,11	Dos de cabillaud au citron 4	-	-
	Torsade 1	Riz complet	Risoni 1	-	-
	Jardinière de légumes 9	Celeri au curry 9,12	Choux romanesco	-	-
VÉGÉTARIEN	Risotto parmesan tomate basilic 7	Brick feta et tomate 1,6,7	Flan de légumes et fruits secs 3,7,8	-	-
DESSERT	Babybel	-	Crème vanille BIO	-	-
GÔTER	Tartine confiture	Brioche	Céréales	-	-
	Prune	Pomme	Compote abricot	ASCENSION	ASCENSION
	Lait 1/2 écrémé	Smoothie framboise	Lait chocolaté	-	-

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

▲ produits riches en graisses
▲ ▲ desserts sucrés

1= gluten, 2=crustacés, 3= œuf, 4= poisson, 5=arachide, 6= soja, 7= lait, 8= fruits à coque, 9=céleri, 10= moutarde, 11=sésame, 12= sulfites, 13= lupin, 14= mollusques

L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Eurest - Service Restauration de l'Ecole Européenne de Luxembourg II - Tél : 26 31 31 87 - E-mail : contact.eel2@eurest.lu



Menu of the week

From 10 to 14 May 2021

	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
STARTER	-	White cabbage, grated ⁷ 7,10,12	-	ASCENSION	ASCENSION
MAIN DISH	Pork with caramel 1,6,9	Asian turkey 6,8,11	Back of cod with lemon 4	-	-
	Pasta 1	Whole grain rice	Risoni 1	-	-
	Mixed vegetables 9	Curried celery 9,12	Romanesco cabbage	-	-
VEGETARIAN	Risotto parmesan tomato basil	Brick feta and tomato	Vegetable and dried fruit flan	-	-
DESSERT	Babybel	-	Organic Vanilla cream	-	-
	Jam on toast	Brioche	Cereals	-	-
SNACK	Plum	Apple	Apricot compote	ASCENSION	ASCENSION
	Milk	Smoothie raspberry	Chocolate milk	-	-

● Meat, fish & egg

● Vegetables & fruits

● Cereal products, starch & pulses

● Dairy products

^ high-fat product
^ ^ Sweet dessert

1= gluten, 2=crustacean, 3= egg, 4= fish, 5=peanut, 6= soybean, 7= milk, 8= nut, 9=celery, 10= mustard, 11=sesame, 12= sulphite, 13= lupin, 14= mollusc

Information on the presence of allergens takes into account the data collected for each of the ingredients included in our recipes. However, we can not guarantee the total absence of traces of other allergens than those indicated.