

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

De bouches à oreilles

- News -



Eurest



enjoy

YOUR MEAL !

Eurest à votre écoute

Le bon grammage pour chaque enfant...

Depuis l'ouverture de votre école, nous portons une attention particulière aux quantités servies, tant en portions individuelles (au self ou en cafétéria) qu'en plats collectifs (pour les repas du primaire et maternelle). Les grammages respectent le cahier des charges, et sont, surtout, en adéquation avec les besoins journaliers et de l'âge des enfants.

Des fruits quotidiennement...

Pour répondre à vos attentes et celles des parents, les nouveaux menus intègrent systématiquement des fruits frais, des produits laitiers dont des yaourts bio, ainsi que des produits céréaliers. Ainsi, pour que vos enfants puissent profiter chaque jour des bienfaits de ces aliments, ils seront répartis dans la journée entre le petit-déjeuner, le déjeuner et la collation garantissant ainsi le meilleur équilibre alimentaire.

Des produits faits maison...

Tous nos produits sont faits sur place, par nos cuisiniers. Nous ne servons pas de plats de lasagne, hachis parmentier d'origine industrielle dans nos restaurants. Nous privilégions des fournisseurs de viande locaux, connus et reconnus afin de maîtriser totalement l'origine et la traçabilité de nos viandes.




enjoy

YOUR MEAL !

Qui est qui ?

Notre nouveau Chef, Rudy, en place depuis la rentrée de janvier, a été très sensible à vos remarques et demandes, et en a tenu compte dans ses méthodes de travail et de préparation des plats.

Rudy, avant de prendre ses fonctions à l'Ecole Européenne Luxembourg II, assurait la fonction de Chef de Cuisine à la Cour de Justice Européenne.

Le bien-être de nos jeunes convives passe par un rapport sain à la nourriture. C'est un challenge formidable de cuisiner des menus équilibrés qui seront dégustés avec plaisir. Les jeunes convives sont les clients les plus exigeants que je connaisse.

Rudy L.
Chef de Cuisine




enjoy

YOUR BREAK !

Astuce du mois

Besoin d'énergie pour affronter les derniers jours d'hiver !

Le Smoothie Vitaminé
(ananas, mangue, poire, banane)

Pour 2 à 3 verre
1 ananas (jus)
1 mangue
2 poires
1 banane

Préparation

Mettez tous les fruits dans la centrifugeuse, et mixez le tout pendant 5 minutes. Cette recette est idéale pour manger rapidement 4 fruits, au petit déjeuner ou au goûter. Pour la couleur et le goût, vous pouvez ajouter des fruits rouges dans le mélange.

A chacun ses goûts et ses besoins... Enjoy your meal !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crème de carottes	Soupe de poireaux	Potage de légumes	Consommé de légumes	Velouté Dubarry
Entrées	Salade de coleslaw	Concombre	Salade de betterave et maïs	Champignons à la grecque	Salade de fenouil
	Pommes et roquefort	Pommes de terre oignons et cornichons	Endives et melon	Brocolis aux œufs	Tomate mozzarella
	Pâtes et petits légumes	Taboulé	Haricots et thon	Chou blanc à la vosgienne	Salade d'agrumes et crevettes
Plat froid	Légumes grillés et jambon fumé	Poulet en croûte de tomate et mozzarella	Salade niçoise	Salade de pommes de terre aux lardons	Avocat aux crevettes
Plat principal	Gyros façon tzatziki	macreuse de boeuf au vin rouge	Chipolatas	Emincé de dinde au curry	Aile de raie
Végé	Tourte aux champignons	Tomate farcie au blé	Tortilla aux courgettes	Fajitas de légumes à la fête	Blanquette de légumes
Pasta	Ravioles aux cèpes	Fusilli aux crevettes, sauce nantua	Penne au jambon et basilic	Spaghetti carbonara	Orecchiette au thon et câpres
Hypallergique	Saucisse potiron	Poulet grand-mère	Hachis de boeuf-carottes	Boeuf surprise	Riz farandole
Féculent	Riz jaune	Pommes de terre au romarin	Purée	Pommes de terre à l'ail	Purée persillée
	Frites	Blé	Penne	Semoule	Orecchiette
	Pâtes	Fusilli	Boullgour	Spaghetti	Riz
Légumes	Chou blanc	Haricots verts	Lentilles au lard	Poêlée de champignons	Epinaud
	Concombre	Légumes chinois	Courgette	Carottes à la crème	Salsifis
	Tomate au parmesan	Flan de légumes	Choux de Bruxelles	Poêlée de navet	Brocolis
Desserts	Compote de pommes	Mousse de fraise	Milk-shake vanille	Fromage blanc et coulis abricot	Gâteau chocolat
	Danette chocolat	Fromage blanc et coulis	Fromage blanc aux poires	Pot de crème	Banane crème anglaise
	Fromage blanc et crumble	Pudding framboise	Ananas rôti	Tartelette choco	Fromage blanc nature
	Ananas	Prunes	Kiwi	Salade de fruits	Poires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crème parmentière	Potage de haricot vert	Potage oriental	Potage au navet	Crème de champignons
Entrées	Pommes et raisin	Salade d'avocat et orange	Riz aux petits légumes et menthe	Salade de tomate	Salade d'épinards, parmesan et croûtons
	Betterave au citron	Penne aux courgettes et pesto	Concombre	Salade de pommes de terre	Légumes grillés
	Champignons à la crème	Poireaux-vinaigrette	Fenouil au curry	Semoule au céleri vert	Chou rouge aux oignons
Plat froid	Tortillas au saumon	Scampi aux agrumes	Salade de chèvre aux lardons	Thon à la tunisienne	Salade Caesar au poulet
Plat principal	Ragoût de porc aux herbes	Rougail de boeuf	Dos de merlu, sauce persillée	Poulet rôti	Quiche saumon et poireaux
Végé	Tarte fine tomate mozzarella	Mille feuille de pommes de terre aux herbes	Polenta grillée aux tomates confites	Gnocchi au pesto	Curry de légumes
Pasta	Farfalle aux moules safranées	Penne au gorgonzola	Ravioli napolitaine	Linguini vongole	Cellantini aux brocolis et lardons
Hyp allergique	Boeuf, carottes et pommes de terre	Parmentier méditerranéen	Médaille de poulet-carottes	Boulettes de boeuf-tomates	Manchons de poulet et riz parfumé
Féculent	Pommes de terre aux herbes	Galette de pommes de terre	Pomme de terre rôties au romarin	Pomme de terre wedge	Riz
	Farfalle	Penne	Riz trois mélanges	Semoule	Orecchiette
	Quinoa aux petits légumes	Blé	Polenta	Linguini	Pommes duchesse
Légumes	Brocolis aux amandes	Poêlée de maïs et champignons de Paris	Petits pois	Tomate au four	Poêlée de légumes
	Ratatouille	Céleri vert brisé	Haricots beurre	Pipérade	Courgettes
	Fenouil braisé	Flan de carotte	Soja	Aubergine poêlée	Poireaux
Desserts	Poire	Crème chocolat	Marbré	Fruit frais	Fromage blanc
	Fromage blanc coulis	Fromage blanc framboise	Soupe de fruits exotiques	Crème brûlée	Crumble de pommes
	Flan pâtissier	Beignet aux pommes	Fromage blanc aux céréales	Gâteau aux fruits	Tiramisu
	Tartelette aux myrtilles	Kiwi	Fruit frais	Mousse chocolat	Fruit frais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI  <i>Journée Tout Choco</i>	VENDREDI
Potage	Velouté de légumes	Potage d'aubergines	Potage de tomates	Velouté de poivrons	Consommé et vermicelles
Entrées	Carottes au citron	Salade d'agrumes	Salade de mange tout et oignons	Blinis de saumon chocolat/gingembre	Betterave et pommes
	Endives	Fenouil au cumin	Maïs à la ciboulette	Cake cougette, noix et chocolat 	Salade de tomate
	Poivrons aux olives	Brocoli	Chou de Chine aux lardons	Champignon à la grecque	Haricots verts aux échalotes
Plat froid	Pêche au thon	Tomate mimosa	Avocat crevette à la coriandre	Bruschetta aux légumes grillés	Saumon grillé et mesclum
Plat principal	Escalope de porc aux champignons	Filet de lieu au beurre blanc	Bouchée à la reine	Boeuf bourguignon et sa touche de chocolat 	Dorade aux herbes et citron
Végé	Strudel de légumes	Pizza aux poivrons	Panini au chèvre et sauge	Moussaka végétarienne	Paella végétarienne
Pasta	Agnelotti à la ricotta	Tagliatelle, sauce tomate aux boulettes de viande	Rigatoni au cabillaud ail et persil	Nouilles aux crevettes et soja	Lasagne
Hypoallergique	Boeuf tomate ratatouille	Fricassée de dinde, basilic	Veau en saucisse	Parmentier de dinde	Boulette d'orient
Féculent	Purée de pommes de terre	Pommes de terre nature	Riz	Pommes noisettes	Avec le plat
	Farfalle	Quinoa	Rigatoni	Nouille	Riz créole
	Blé	Tagliatelle	Frites	Boulghour	Pommes boulangère
Légumes	Haricots beurre	Chou romanesco	Tomate persillée	Carottes	Salade verte
	Petits pois	Brunoise de légumes	Brocoli	Chicon braisé	Pois gourmand
	Chou rouge aux pommes	Flan d'épinards	Maïs	Aubergine grillée	Poêlée de légumes
Desserts	Yaourt Bio aux fruits	Mandarine	Salade de fruits exotiques	Smoothie	Fromage blanc aux fruits
	Mousse mascarpone aux abricots	Fromage blanc aux céréales	Tarte aux quetsches	Fromage blanc crumble	Forêt noire
	Crème caramel	Clafoutis aux pruneaux	Fromage blanc et coulis	Nems poire/choco	Pain perdu
	Pomme	Crêpes au sucre	Charlotte aux poires	Panacotta Choco blanc 	Poires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Crème de potiron	Soupe de poireaux-pommes de terre	Potage de lentilles	Fermé	Fermé
Plat principal	Poulet pané, sauce moutarde	Tortellini au fromage	Hamburger de boeuf		
Féculent	Spatzle	Avecle plat	Pomme de terre wedges		
Légumes	Haricots verts	Salade	Tomate grillée		
Desserts	Yaourt sucré	Raisin	Gâteau chocolat		

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Potage</i>	Férié	Crème d'endives	Crème de petits pois	Potage de céleri	Soupe forestière
<i>Plat principal</i>		Hachis parmentier	Dos de cabillaud à la tomate	Ragout de veau à la tomate	Emincée de dinde basquaise
<i>Féculent</i>		Avec le plat	Semoule	Pommes rissolées	Riz pilaf
<i>Légumes</i>		Salade verte	Poêlée de poivron	Flan de légumes	Endives gratinées
<i>Desserts</i>		Yaourt aux fruits	Poire	Marbré	Salade de fruit



	LUNDI Hongrie	MARDI Belgique	MERCREDI Autriche	JEUDI Italie	 VENDREDI Irlande
Potage	Soupe aux champignons	Crème d'asperges	potage potiron à la creme fraiche	Crème de courgettes	Potage au chou fleur et fromage de cashel
Entrées	Courgette et tomate	Boulghour aux olives	Chou rouge	Fenouil à la coriandre	Betterave
	Chou blanc	Salade d'endives	Concombre	Tomate mozarella	Choux rouge
	Carotte	Salade de maïs et poivrons	Betterave et pommes	Aubergines grillées	Champignon
Plat froid	Truite fumée à la graine de pavot	Salade de chevre au pain d'épices et sirop de liège	Salade danoise à l'avocat et pamplemousse	Brochette de jambon de parme, melon et pastèque	Salade de pdt et saumon fumé
Plat principal	Blanc de poulet au bacon et paprika	Carbonnade flamande	Rôti de porcelet au riesling	Cuisse de lapin à la toscane	Saumon grillé au miel
Végi	Chou et nouilles à la hongroise	Tatin au chicon	Stüdel de champignons sauce au herbes	Courgette et aubergines parmigiana	Tourte au poire et bleu
Plat à thème	Lieu à la hongroise	Dos de cabillaud au croustillant de moutarde et herbes fraîches	Escalope viennoise	Orrechiette au poivron et chorizo	Irish stew
Hypoallergique	Saucisse potiron	Poulet grand-mère	Hachis de boeuf-carotte	Boeuf surprise	Riz farandole
Féculent	Pommes de terre nature	Frites	Blé aux petits légumes	Pomme de terre à l'ail	Riz
	Farfalle	Penne	Celentani	Casarecce	Fusilli
	Boulghour	Riz jaune	Purée	Quinoa	Pommes sarladaise
Légumes	Petit pois	Carotte persillée	Epinard à la crème	Ratatouille	Brocoli
	Choux romanesco	Courgette	Chou fleur	tomate provençale	Gratin de navet
	Haricot vert	Flan de légumes	Champignon / maïs	Aubergine	Chou blanc
Desserts	cake hongrois aux graines de pavot	Fromage blanc ananas	Yaourt Bio aux fruits	Orange	Poire
	Prune	Kiwi	Raisin	Mousse chocolat blanc et ricotta	Fromage blanc crumble
	Fromage blanc	Crêpes aux pommes et speculoos	Mousse au citron	Tiramisu aux fraise	Tarte au pomme
	Strüdel pomme et raisin	Mousse au chocolat noir	kaiserchmarren aux quetches	Fromage blanc et coulis	Pudding chocolat

