S41 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

méli mélo

Bei de Fliedermais

méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tisane Yaourt (7) Compote de pomme	Lait (7) Flocons d'avoine (1)	Tartine (1) Fromage à tartiner (7)	Fromage blanc (7) Granola (1)	Tisane Craquotte (1) confiture
Entrée	Salade de pâtes Concombre Betteraves Tomates Vinaigrette (7,10,12)	Potage potiron (7) Chou râpé salade verte, Maïs Vinaigrette (7,10,12)	Salade verte Crudités de saison Salade de lentilles Jeune pousse d'épinard Vinaigrette (7,10,12)	Bouillon vermicelles (1a) Salade de céleri Lamelles d'endives Courgettes râpées Vinaigrette (7,10,12)	Salade verte Chou rouge Mâche Carottes râpées Vinaigrette (7,10,12)
Plat du jour	Dos de colin (1,4) Sauce aux herbes (7)	Pâtes à la napolitaine (1)	Pilon de poulet grillé	Lasagne de bœuf (1,3,7)	Gyros de porc Pain pita (1) fromage blanc (7)
Plat végétarien	Galette végétale (1,6) Sauce aux herbes (7)	/	Boulette végétariennes (1a,3,7)	Lasagne végétarienne (1,3,6,7)	**Gyros végétarien (6)** **Pain pita (1)** **fromage blanc (7)**
Féculents et légumes	Purée de pommes de terre (7)	/	Riz	/	/
	Légumes de saison	Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Courgettes	Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Crudités de saison **Vinaigrette (7,10,12)**
Fruits / Dessert	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**
Collation	Corbeille de fruits Galette de riz chocolat (7) Lait (7)	Corbeille de fruits Pain aux céréales (1a,1b,1d,1e) Emmental (7)	Corbeille de fruits Lait (7) Gâteau au yaourt sans sucres ajoutés (1a,3,7)	Corbeille de fruits Tartines complètes (1) Miel	Corbeille de fruits Pain aux céréales (1) Fromage a tartiner (7)

Les produits de l'agriculture biologique — *Les poissons issus de la pêche durable* — *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* — *Les produits issus du commerce équitable* — *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

méli mélo Eurest

S42 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

méli mélo

Bei de Fliedermais

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tisane Fromage blanc (7) Banane	Lait (7) Flocon d'avoine (1)	Fromage blanc (7) Granola (1)	Tisane Tartines multicéréales (1) Miel	Tartine (1) Fromage en tranches (7)
Entrée	Salade verte Tomates Salade de lentilles Chou rouge Vinaigrette (7,10,12)	Potage courges (7) Salade verte Carottes râpées Vinaigrette (7,10,12)	Salade verte Maïs Céleri râpé Salade de riz Vinaigrette (7,10,12)	Soupe de légumes de saison (7) Salade de haricots Betteraves Chou fleur Vinaigrette (7,10,12)	Crudités de saison Taboulé d'automne Salade verte Vinaigrette (7,10,12)
Plat du jour	Kniddelen (1a,3) Sauce crème lardons (1a,7)	Filet de poulet à la moutarde (1a,7,12)	Filet de colin sauce aurore (1,4,7)	Boulettes de bœuf sauce tomate (1,7)	Lasagne ricotta épinards (1,3,7)
Plat végétarien	Kniddelen (1a,3) Sauce fromage (1a,7)	Steak d'épeautre Sauce à la moutarde (1a,1e,7,12)	Steak végétal sauce aurore (1,6,7)	Boulettes végétarienne (1,7)	/
Féculents et légumes	/	Quinoa	Purée de pomme de terre (7)	Riz	/
	Crudités de saison Vinaigrette (7,10,12)	Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Légumes grillés	Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Crudités de saison Vinaigrette (7,10,12)
Fruits / Dessert	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation	Corbeille de fruits Lait (7) Céréales épeautre (1e)	Corbeille de fruits Eau aromatisée Cake salé (1a,3,7)	Corbeille de fruits Eau aromatisée citron Fromage blanc nature (7) Galette de riz(7)	Corbeille de fruits Pain gris (1a,1b,1d) Gouda (7)	Corbeille de fruits Compote de pomme Fromage blanc (7)

Les produits de l'agriculture biologique — *Les poissons issus de la pêche durable* — *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* — *Les produits issus du commerce équitable* — *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

méli mélo Eurest

S43 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

méli mélo — Bei de Fliedermais — méli mélo. Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tisane Yaourt (7) Granola (1)	Lait (7) Flocon d'avoine (1) Corbeille de fruits	Tartine (1) Fromage à tartiner (7)	Fromage blanc (7) Muesli aux fruits (1)	Pain aux céréales (1) Gouda (7)
Entrée	Soupe de carottes Salade verte chou rouge Chou blanc râpé **Vinaigrette (7,10,12)**	Soupe de légumes de saison(7) Salade verte Pois chiche en salade Carottes râpées **Vinaigrette (7,10,12)**	Salade verte Maïs Tomates Coleslaw **Vinaigrette (7,10,12)**	Soupe de potiron (7) Mâche Poivrons grillés Brocolis **Vinaigrette (7,10,12)**	Bâtonnets de légumes Sauce fromage blanc (7) Salade de lentilles Mesclun **Vinaigrette (7,10,12)**
Plat du jour	Tortilla (pomme de terre, oignon) (3,7)	Pâtes (1a,3) Sauce pesto rouge (3,7)	Merlu (1,4,9) Sauce bouillon	Ragoût de bœuf aux carottes et oignons (1)	Escalope de poulet pané (1a,3) Sauce tomate
Plat végétarien	/	/	Ragout de haricots blancs Sauce bouillon (1,9)	Ragoût de protéines de soja aux carottes et oignons (1,6)	Halloumi pané (1a,3,7) Sauce tomate
Féculents et légumes	/	/	Riz	Quinoa	Blé (1)
	Brocolis	Salade verte **Vinaigrette (7,10,12)**	Fondue de poireaux (7)	Salade de verte **Vinaigrette (7,10,12)**	Petit pois
Fruits / Dessert	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	Corbeille de fruits
Collation	Corbeille de fruits Lait (7) Baguette (1a) Beurre (7) Confiture	Corbeille de fruits Cake bananabread (1a,3,7) Eau aromatisée	Corbeille de fruits Lait (7) Granola maison (1blé)	Corbeille de fruits Tartine multicéréales (1a,1b,1d,1e) Kiri (7)	Corbeille de fruits Lait (7) Galette de riz chocolat (7)

Les produits de l'agriculture biologique — *Les poissons issus de la pêche durable* — *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* — *Les produits issus du commerce équitable* — *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

méli mélo — Eurest

S44 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 26 au 30 octobre 2026

méli mélo

Bei de Fliedermais

méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tisane Fromage blanc (7) Compote de pomme	Lait (7) Muesli aux fruits (1)	Tisane Craquotte (1) Gelée de fruit	Tartine (1) Fromage ail et fines herbes (7)	Fromage blanc (7) Granola (1) Dés de fruits
Entrée	Taboulé automnale Salade verte Crudités de saison Chou blanc **Vinaigrette (7,10,12)**	Velouté de panais (7) Courgettes râpées radis râpés Maïs **Vinaigrette (7,10,12)**	Salade verte Céleri râpé Haricots verts Carottes râpées **Vinaigrette (7,9,10,12)**	Potage salsifis Chou rouge Mâche Chou chinois **Vinaigrette (7,10,12)**	Potage de butternut (7) Tomate en rondelles Pousse d'épinards Chou râpé **Vinaigrette (7,10,12)**
Plat du jour	Filet de colin sauce citron (1,4,7)	**Saute de bœuf à l'échalotes (1,7)**	Porc Sauce aigre douce	Chili sin carne (1,6)	Wiener de volaille
Plat végétarien	Boulettes végétales sauce citron (1,4,7)	Tofu sauce échalotes (1,6,7)	Croquettes de fromage d'abbaye (1,6,7) Sauce aigre douce	/	Saucisse végétarienne (1a,6)
Féculents et légumes	Purée de pomme de terre (7)	**Pâtes (1a)**	Blé (1a)	Riz	Rösti
	Chou frisé	Salade verte et maïs **Vinaigrette (7,10,12)**	Carottes persillées	Salade verte **Vinaigrette (7,10,12)**	Salade coleslaw
Fruits / Dessert	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	**Corbeille de fruits**	Corbeille de fruits
Collation	Corbeille de fruits Yaourt nature (7) Muesli (1a,7	Corbeille de fruits Quatre-quarts aux pommes fait maison (1,3,7)	Corbeille de fruits Gressin (1e) Fromage blanc aux herbes (7)	Corbeille de fruits Lait (7) Galette de riz (7)	Corbeille de fruits Carrot cake (1a,3,7)

Les produits de l'agriculture biologique *Les poissons issus de la pêche durable* *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* *Les produits issus du commerce équitable* *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

méli mélo

Eurest

S45: Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 02 au 06 novembre 2026



Bei de Fliedermais

méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Tisane Yaourt (7) Coulis de fruits	Lait (7) Céréales (1)	Fromage blanc (7) Granola (1)	Fromage à tartiner (7) Tartines multi céréales (1)	Lait (7) Pain au lait (1,7) Compote de pommes
Entrée	Salade verte Chou-fleur Salade de carottes Maïs Vinaigrette (7,10,12)	Velouté de haricots verts (1a,7) Chou rouge râpé Jeune pousses Radis noir Vinaigrette (7,10,12)	Taboulé d'hiver Salade verte Crudités du chef Endives Vinaigrette (7,10,12)	Soupe de légumes de saison (7) Coleslaw Fenouil émincé Salade mesclun Vinaigrette (7,10,12)	Salade verte Céleri râpé Betteraves rouges Salade de lentilles Vinaigrette (3,7,10,12)
Plat du jour	Pizza Margharita (1,3,7)	Filet de poulet sauce ciboulette (7)	Omelette au fromage (3)	Bouchée de poisson (1,3,4,7)	Burger de bœuf (1a,11)
Plat végétarien	/	Galette de quinoa, sauce ciboulette (1,3,7)	/	Bouchée de tofu fumé (1a,6,7)	Burger végétarien (1a,11)
Féculents et légumes	/ /	Tagliatelles (1e,3) Salade de chou rouge Vinaigrette (7,10,12)	Pommes de terre vapeur Petit pois carottes	Riz Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Wedges Crudités de saison Vinaigrette (7,10,12)
Fruits / Dessert	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation	Corbeille de fruits Pain aux céréales (1) Fromage frais aux herbes (7)	Corbeille de fruits Cake marbré sans sucres ajoutés (1,3,7) Verre de lait (7)	Corbeille de fruits Yaourt nature (7) Petit beurre (1a,7)	Corbeille de fruits Lait (7) Granola (1,6)	Corbeille de fruits Pain aux céréales (1a,3,6,7) Fromage d'Abbaye (7)

Les produits de l'agriculture biologique — *Les poissons issus de la pêche durable* — *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* — *Les produits issus du commerce équitable* — *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

méli mélo Eurest

S46: Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

méli mélo — Bei de Fliedermais — méli mélo. Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Fromage blanc (7) Muesli (1) Miel	Tartine (1) Fromage à tartiner (7) Tisane	Fromage blanc (7) Granola (1)	Pain aux céréales (1) Fromage en tranche (7)	Tisane Craquotte (1) Miel
Entrée	Salade verte céleri râpé Brocolis Salade de blé Vinaigrette (3,7,9,10,12)	Potage de poireaux (7) Endives en lamelles Radis Jeunes pousses Vinaigrette (3,7,9,10,12)	Salade verte Maïs Salade de pois chiches Chou râpé Vinaigrette (3,7,10,12)	Soupe de légumes de saison Brocolis Carottes râpées Mâches Vinaigrette (3,7,9,10,12)	Salade de pâtes Chou chinois Mesclun Betteraves en cubes Vinaigrette (3,7,9,10,12)
Plat du jour	Gnocchis sauce tomate (1a,7)	Emincé de porc, sauce crème (1,6,7)	Pâtes au thon (1a,3,4) Sauce aurore (7)	Filet de poulet à la basquaise	Steak haché sauce brune
Plat végétarien	/	Emincé végétal sauce crème (1,6,7)	Sauce aurore (7)	Steak de soja sauce basquaise	Steak végétarien sauce brune
Féculents et légumes	/ /	Pommes de terre vapeur Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Tagliatelles (1e,3) Carottes braisées	Quinoa Salade verte Vinaigrette (7,10,12)	Riz complet Brocolis
Fruits / Dessert	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Collation	Corbeille de fruits Lait (7) Céréales (1e)	Corbeille de fruits Verre de lait (7) Gateau au citron sans sucres ajoutés (1,3,7)	Corbeille de fruits Eau aromatisée citron Fromage blanc (7) Galette de riz	Corbeille de fruits Gressins Fromage blanc aux herbes (7) Eau aromatisée	Corbeille de fruits frais Pain gris (1a,1b,1d) Gouda (7)

Les produits de l'agriculture biologique — *Les poissons issus de la pêche durable* — *Les produits de l'agriculture luxembourgeoise* — *Les produits issus du commerce équitable* — *Les produits Natur genéissen*

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 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 garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

méli mélo — Eurest