

S52 : Maison Relais

Au menu cette semaine



Semaine du 29 décembre au 02 janvier 2026



meli melo.
Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée					
Plat du jour					
Plat végétarien			FERME		
Féculents et légumes					
Fruits / Dessert					
Collation					

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 genëssen

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



Eurest

S01 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 05 au 09 janvier 2026



méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée	Porreezopp	Saisonal Geméis(3,7,10,12)	Rüebe Zalot (3,7,10,12)	Wantergëméis-Zopp	Muerten Zalot (3,7,10,12)
Plat du jour	Napoliteanzooss / Gerappelte Kéis (7)	Rëndfleesch mat brong Zooss (1)	Hake Filet mat Kraiderzooss (1,7)	Cuisse de poulet sauce paprika	Omlett mat kéis (3,7)
Plat végétarien	/	Geschnidden Geméisproteine mat brong Zooss (6)	Geméissteak mat Kraiderzooss(1)	Galette tomate basilic sauce paprika	/
Féculents et légumes	Komplett Penne (1)	Grompere püree (7)	Réis	Boulghour (1)	Nuddelen (1)
	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Kale	Gréng Bounen	Rohgeméis (3,7,10,12)	Brokkoli
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Galette des rois (1,8)	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Cornflakes (1)	Kuerf mat Frësche Uesbt Pain des fleurs Vanills Joghurt (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Aromatisiert wasser Orange Kuch (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Brout (1) Äbtei Kéis(7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Collation anti-gaspi (1,3,7)

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 genießen

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



Eurest



	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée	Butternutzopp (7)	Endives Zalot (3,7,10,12)	Geméis Dips Waiss Zooss(7)	Kürbiscrème (7)	Selleri Zalot (3,7,9,10,12)
Plat du jour	Rëndfleesch mat Schalottenzooss (1)	Chili sin carne	Poulet Rührbraten mat Piltzooss(7)	Panéierten Fësch(1,4)	Pesto Zooss / Gerappelte Kéis (7,8)
Plat végétarien	Geméis Sträif mat Schalotten Zooss(1,6)	/	Tofu mat Piltzooss (6,7)	Panéierten Halloumi (1,7)	/
Féculents et légumes	Nuddelen (1)	Réis	Semolina (1)	Gebrodene Grompere	Gnocchis (1)
	Geméisjulienne	/	Muerten mat Rahm (7)	Erbsen	Gréng Zalot (3,7,10,12)
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Scholade Tiramisu (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech(7) kleng Botterkichelcher(1,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Brout (1) Schmier (7) Gebeess	Kuerf mat Frësche Uesbt Pains des fleurs Streich (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Vollkorn brout (1) Kiri (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Réiswaffelen mat Schoko

S03 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 19 au 23 janvier 2026



méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée	Gréng Bounen Zopp (7)	Gréng Zalot a Kabes roude a Muerten (3,7,10,12)	Maïs Zalot (3,7,10,12)	Porrecremzopp (7)	Saisonal Zalot (3,7,10,12)
Plat du jour	Pouletfilet mat asietsch manéier (1,6)	Fallafels mat Tomatenzooss (6)	Lachs zooss (4,7)	Rëndfleesch Goulasch(1)	Croziflette mat Speckstécker (1,7)
Plat végétarien	Geméis Galette mat asietsch manéier (6)	/	Tofu zooss (6,7)	Kichererbsengoulasch (1)	Vegetaresch Croziflette(1,7)
Féculents et légumes	Semolina (1)	Réis	Nuddelen (1)	Gromperen	
	Julienne Geméis	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Gréng Zalot mat rohgémeis (3,7,10,12)	Blumenkaal	Gemëschte Zalot (3,7,10,12)
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Crepen (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Cookie (1,3)	Kuerf mat Frësche Uesbt Brout (1) Brie (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Gressinis (1) Gémeis dips mat Waiss Zooss(7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Wäisse Kéis (7) Spekulatiusbréckel (1,6,8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Collation anti-gaspi (1-3-7)

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 genießen

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



Eurest

S04 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 26 au 30 janvier 2026



méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée	Feld Zalot (3,7,10,12)	Gémeis zoop	Muerten Zalot (3,7,10,12)	Raïbenzopp (7)	Waïssoolsalat an Gréngen Zalot (3,7,10,12)
Plat du jour	Hoki – filet mat Spinat zooss (4,7)	Rühei mat Tomatenzooss 3)	Paschtéit (1,7)	Vegetaresch Lasagne (1,7)	Rëndfleesch Marengo geschnitten(1)
Plat végétarien	Dinkelsteak mat Spinat zooss (7)	/	Paschtéit mat tofu (6,7)	/	Rout Tofu Marengo(1,6)
Féculents et légumes	Bléi (1)	Grompere	Réis	/	Gromperen
		Brokkoli	/	Gréng Zalot (3,7,10,12)	
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Apfelcrumble (1,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Schokko Mëllech (7) Zitroun Kuch (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Brout (1) Emmental (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Müsli mat Uesbst (1,8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Grissbrout (1) Schokela-Nësscrème (6,8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Orange jus Scones (1,3,7)

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 genießen

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



Eurest

S05 : Maison Relais


Au menu cette semaine


Semaine du 02 au 06 février 2026




méli mélo.
Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch	Donneschden	Freiden
Entrée	Saisonal Gémeis (3,7,10,12)	Saison zopp	Selleri Zalot (3,7,9,10,12)	Gémeis Zopp	Saison Zalot (3,7,10,12)
Plat du jour	Quiche lorraine (1,7)	Rëndfleischbulleten mat Tomatenzooss (1)	Poulet waterzoi (1,7)	Kabeljau mat zitrounezooss (4,7)	Vegetaresch Lamell mat Thymianzooss (6)
Plat végétarien	/	Vegetaresch bulleten mat Tomatenzooss (1,6)	Seitan Waterzoi (6,7)	Gémeissteak mat Zitrounezooss	/
Féculents et légumes	/	Nuddelen (1)	Quinoa	Réis	Gromperen
	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Carottes aux herbes	Rüeben Zalot (3,7,10,12)	Erbsen
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Moelleux chocolat (1,3,7)
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Waïss Kéis (7) Granola (8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Multivitamin jus Brout, schmier, Hunneg (1,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Puffreis mat kakao	Kuerf mat Frësche Uesbt Kéis cake (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Collation anti-gaspi (1-3-7) 

 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 genießen

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



Eurest

S06 : Maison Relais

Au menu cette semaine



Semaine du 09 au 13 février 2026



méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch Kid's menu	Donneschden	Freiden
Entrée	Coleslaw Zalot (3,7,10,12)	Kurbis Zopp (7)	Rüeben Zalot (3,7,10,12)	Gémeis Zopp	Gémeis dips mat waiss zoss (7)
Plat du jour	Kabeljau mat Tomaten zoss (4)	Rahmzoos (7)	Gepanéiert Pouleteschnitzel mat Ketchup (1)	Ragout vum Rëndfleesch mat Kriider (1)	Schwäin mat Sënfzooss(7,10)
Plat végétarien	Vegetaresch Bällcher mat Tomatenzooss (1,6)	/	Gepaneierte Zéiwuesskäse mat ketchup (1,6)	Geméisbraten mat Kraider (1,6)	Tofuszooss mat Senf(6,7,10)
Féculents et légumes	Réis	Tortellinis mat Kéis (1,3,7)	Grompere	Creteg Polenta	Rosti
	Saison Zalot (3,7,10,12)	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Gémeis Julienne	Gréng Bounen	Waissen Kohl
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Panna cotta mat Uebstpüree (7)
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Vannils Joghurt (7) Biscotte à l'épeautre	Kuerf mat Frësche Uesbt Aromatisiert wasser Brout (1) Houmous	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Honig-Spelt-Müsli	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Apfel Kuche (1,3,7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Baguette (1) Schmier (7) Gebeess

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 genießen

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



Eurest

S07 : Maison Relais

Au menu cette semaine

Semaine du 16 au 20 février 2026



Méli Mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Meinden	Dënschden	Mettwoch Kid's menu	Donneschden	Freiden
Entrée	Gréng Zalot a Mais (3,7,10,12)	Bouneschlupp	Salade verte et carottes (3,7,10,12)	Blummekaal zopp (7)	Saisonal Gémeis (3,7,10,12)
Plat du jour	Omlétt mat Tomaten zooss (3)	Parmentier Hash	Gémeis zoos (7)	Pouletstéiss mat curry	Colin mat Schnittlauch zoos (4,7)
Plat végétarien	/	Vegetaresh Hash		Vegetaresch Fleeschbäll mat curry zooss (1,6)	Seitan mat Schnittlauch zoos (6,7)
Féculents et légumes	Réis	/	Gnocchis (1)	Greboten grompere	Radiator (1)
	Muertén mat Krauten	Gréng Zalot (3,7,10,12)	/	Gréng Zalot (3,7,10,12)	Brokkoli
Fruits / Dessert	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Kuerf mat Frësche Uesbt	Schokolade mousse (3,7)
Collation	Kuerf mat Frësche Uesbt Gressinnis (1) Gémeis crème	Kuerf mat Frësche Uesbt Glas Mëllech (7) Brout (1) Spekulatiuscreme (6,8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Mëllech (7) Musli mat Schoko (8)	Kuerf mat Frësche Uesbt Gémeis dips Waïss zooss (7)	Kuerf mat Frësche Uesbt Collation anti-gaspi (1,3,7)

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 genießen

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



Eurest