



Menu de la semaine 22

LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018	VENDREDI 1 juin 2018
Potage Parmentier (pommes de terre) ***	Soupe de légumes ***	Velouté aux asperges ***	Potage à la tomate ***	Minestrone et pesto au basilic ***
Concombre à la crème ***	Carottes râpées ***	Betteraves rouges cuites ***	Coleslaw ***	Salade de lentilles ***
Lapin à la tomate ***	Rôti de porc aux olives ***	Émincé de bœuf au poivre ***	Pilon de poulet façon Grand-mère ***	 Risotto au parmesan ***
Polenta ***	Purée de patates douces et pommes de terre ***	Pommes de terre vapeur ***	Pâtes ***	Petits pois ***
Courgettes sautées ***	Tomates à la provençale ***	Champignons ***	Brocoli ***	***
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tarte aux abricots Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Flan au chocolat
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise à la confiture
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Cake au citron	Génoise à la confiture

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011



Menu de la semaine 23

LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
<p>Potage aux blettes ***</p> <p>Céleri rémoulade ***</p> <p>Paupiette de veau à la crème ***</p> <p>Semoule couscous ***</p> <p>Brocoli ***</p>	<p>Velouté aux navets ***</p> <p>Salade grecque à la feta ***</p> <p>Fricassée de poulet au paprika ***</p> <p>Pommes de terre rôties ***</p> <p>Haricots jaunes aux échalotes ***</p>	<p>Soupe de brocoli ***</p> <p>Champignons et persil ***</p> <p>Émincé de porc sauce aigre douce ***</p> <p>Pâtes ***</p> <p>Légumes chinois (chou, soja, bambou, poireaux, oignons, carottes, poivrons, champignons, pois mange-tout) ***</p>	<p>Bouillon de légumes et pâtes ABC ***</p> <p>Haricots rouges en salade ***</p> <p>Tomates farcies ***</p> <p>Riz au curcuma ***</p> <p>Courgettes sautées au thym ***</p>	<p>Potage Dubarry ***</p> <p>Salade de fenouil ***</p> <p>Dos de cabillaud sauce vierge ***</p> <p>Gnocchi de pomme de terre ***</p> <p>Carottes ***</p>
Pain				
<p>Corbeille de fruits Pastèque Yaourt nature Fromage</p>	<p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Gâteau marbré Laitage nature</p>	<p>Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Bavarois à la framboise</p>
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Melon	Tartine de pain et Kiri	Compote maison	Yaourt	Tartine de pain au Nutella
Goûter Primaire				
Croissant	Tartine de pain et Kiri	Melon Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine de pain au Nutella

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011



Menu de la semaine 24

LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Potage au céleri ***	Soupe de légumes ***	Soupe de poireau ***	Potage à la carotte ***	Velouté aux champignons ***
Chicons aux pommes ***	Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf ***	Betteraves rouges cuites ***	Salade verte et maïs ***	Salade de chou blanc ***
Ragoût de porc et son jus au thym ***	Emincé de bœuf au jus ***	Escalope de dinde aux champignons ***	Pâtes sauce carbonara ***	 Curry de Quorn ***
Pommes de terre nature ***	Riz basmati ***	Blé ***	Fromage râpé ***	Pommes de terre sautées ***
Flan de brocoli ***	Duo de carottes ***	Epinards ***	Tomates au four ***	Petits pois ***
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tarte aux fraises Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Pudding caramel
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise au Nutella
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Cake au chocolat	Génoise au Nutella

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011



Menu de la semaine 25

LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
Soupe à la tomate ***	Crème de légumes ***	Soupe aux asperges ***	Potage aux légumes verts ***	Soupe de chou-fleur ***
Concombre et vinaigrette ***	Pêche au thon ***	Coleslaw ***	Céleri rémoulade ***	Salade verte et vinaigrette ***
Fricassé de dinde à la moutarde luxembourgeoise ***	Pâtes sauce bolognaise (pur bœuf) ***	Mignon de porc sauce au miel ***	Escalope de poulet sauce au curry ***	Filet de merlu meunière ***
Frites ***	Emmental râpé ***	Purée de pommes de terre ***	Blé ***	Riz complet ***
Chou chinois ***	Salade verte et vinaigrette ***	Haricots verts ***	Chou romanesco ***	Ratatouille ***
Pain				
Corbeille de fruits Pêches au sirop Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Crêpe au sucre Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème au chocolat
GÔTERS				
Abricots	Tartine de pain et gouda	Goûter Maternelle Compote maison	Yaourt	Tartine à la confiture
Pain au chocolat	Tartine de pain et gouda	Goûter Primaire Abricots Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine à la confiture

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

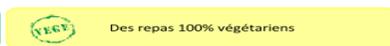


Menu de la semaine 26

LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018
Crème de poivrons et mascarpone ***	Minestrone et pesto au basilic ***	Soupe à la courgette ***	Soupe à la tomate ***	Crème à l'oseille ***
Salade verte et vinaigrette ***	Carottes râpées ***	Tomates et huile de basilic ***	Salade de lentilles ***	Betteraves rouges cuites ***
Steak de bœuf haché sauce échalote ***	Bouchée à la reine ***	Cordon bleu de dinde ***	Bifanas de porc grillé ***	 Lasagne végétarienne ***
Pommes de terre nouvelles au romarin ***	Riz ***	Purée de pommes de terre ***	Boulgour ***	Salade verte et vinaigrette ***
Courgettes ***	Petits pois ***	Carottes ***	Epinards à la crème ***	***
Pain				
Corbeille de fruits Melon et pastèque Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Gâteau au yaourt maison Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Semoule au lait
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise à la confiture
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Financiers	Génoise à la confiture

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011



Menu de la semaine 27

LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
<p>Soupe à la tomate ***</p> <p>Salade de haricots verts ***</p> <p>Emincé de veau aux herbes ***</p> <p>Spätzles ***</p> <p>Fondue de poireaux ***</p>	<p>Soupe de brocoli ***</p> <p>Salade verte et vinaigrette ***</p> <p>Saucisse viennoise ***</p> <p>Pommes de terre persillées ***</p> <p>Navets ***</p>	<p>Gaspacho ***</p> <p>Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf ***</p> <p>Moussaka ***</p> <p>Salade verte et vinaigrette ***</p> <p>***</p>	<p>Soupe de fenouil ***</p> <p>Salade de concombre ***</p> <p>Poulet sauce chasseur (champignons) ***</p> <p>Pâtes ***</p> <p>Champignons ***</p>	<p>Soupe de petits pois ***</p> <p>Chicons aux pommes ***</p> <p>Poisson pané sauce rémoulade ***</p> <p>Riz pilaf ***</p> <p>Carottes ***</p>
Pain				
<p>Corbeille de fruits Abricots au sirop Yaourt nature Fromage</p>	<p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Cake au chocolat Laitage nature</p>	<p>Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Crème vanille</p>
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Nectarines	Tartine de pain et Saint-Morêt	Compote maison	Yaourt	Tartine de pain au Nutella
Goûter Primaire				
Croissant	Tartine de pain et Saint-Morêt	Nectarine Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine de pain au Nutella

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011

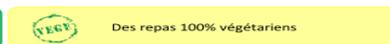


Menu de la semaine 28

LUNDI 9 juillet 2018	MARDI 10 juillet 2018	MERCREDI 11 juillet 2018	JEUDI 12 juillet 2018	VENDREDI 13 juillet 2018
Potage aux navets ***	Bouillon de volaille et pâtes ABC ***	Soupe à la carotte ***	Potage Saint-Germain ***	Potage Printanier ***
Salade verte et maïs ***	Tomate - Mozzarella ***	Melon au jambon ***	Céleri rémoulade ***	Duo de verte et roquette vinaigrette ***
Escalope de porc mariné ***	Grillwurst sauce moutarde ***	Volaille façon gyros ***	Escalope de veau parmigiana ***	 Tortellini ricotta épinard ***
Quinoa ***	Purée de pommes de terre ***	Pain pita ***	Riz ***	Epinards ***
Courgettes sautées au beurre ***	Haricots beurre aux échalotes ***	Chou blanc frais ***	Tomates au four ***	***
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tartelette au citron maison Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Entremet au chocolat
GOÛTERS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise au Nutella
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Cake marbré	Génoise au Nutella

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011