



Menu de la semaine 45

Menu Asiatique				
LUNDI 5 novembre 2018	MARDI 6 novembre 2018	MERCREDI 7 novembre 2018	JEUDI 8 novembre 2018	VENDREDI 9 novembre 2018
Potage soupe paysan (sans lardons) 9-12 ***	Soupe chinoise 1(blé)-3-6 ***	Potage de céleri 7-9-12 ***	Velouté de carottes 1(blé)-7-12 ***	Crème de panais 1(blé)-7-12 ***
Poireaux vinaigrette 7-10-12 ***	Coeur de palmier vinaigrette 10-12 ***	Salade coleslaw 3-7-10-12 ***	Salade de riz aux légumes 3-7-10-12 ***	Salade de concombre 10-12 ***
Curry d'agneau 9 ***	Poulet sauté sauce aigre douce 1(blé)-6-7-9-10 ***	Cabillaud façon fish and chips sauce citron 1(blé)-4-6-7 ***	Carré de porc à la moutarde 10 ***	Gnocchi sauce tomate  ***
Boulgour 1 (blé) ***	Nouilles 1(blé)-3-7 ***	Riz nature et sauvage ***	Pommes de terre persillées 7-12 ***	Duo de poivrons verts et rouges 1(blé) ***
Poêlée de courgettes ***	Poêlée de soja et carottes 1-6-9-10 ***	Haricots verts à la crème 7 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Yaourt nature 7	Corbeille de fruits Tarte à l'abricot 1 (blé) - 3 - 7	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crème Catalane 1 (blé) - 3 - 7
Yaourt nature 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitages naturels 7	Compotes de fruits	
Fromage 7				
Gateau au yaourt Goûter Maternelle				
Pomme	Tartine de pain et gouda 1(blé) - 7	Compote maison	Yaourt 7	Tartine de pain confiture 1 (blé) - 7
Goûter Primaire				
Croissant 1 (blé) - 3 - 7	Tartine de pain et gouda 1 (blé) - 7	Pomme Galette de riz	Compote à boire Cracotte 1 (blé, seigle) - 7	Tartine de pain confiture 1 (blé) - 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





Menu de la semaine 46

LUNDI 12 novembre 2018	MARDI 13 novembre 2018	MERCREDI 14 novembre 2018	JEUDI 15 novembre 2018	VENDREDI 16 novembre 2018
Crème de petit pois 1 (blé)-7-12 ***	Soupe de courge au romarin 7-12 ***	Crème de brocoli 7-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***	Velouté aux champignons 1 (blé)-7-12 ***
Salade de pâtes (feta, olive, tomate cerise) 1 (blé)-7-10-12 ***	Céleri remoulade 3-7-9-10 ***	Salade de chicons aux pommes 10-12 ***	Salade de lentilles 10-12 ***	Chou et croûtons 1 (blé)-10-12 ***
Chili sin carne au quorn 1 (blé)-3-7 ***	Porc jus au thym 1 (blé-orge)-12 ***	Veau marenco 9-12 ***	Escalope de dinde jurassienne 1 (blé)-3-7 ***	Roastbeef sauce forestière 1 (blé)-7 ***
Riz complet ***	Pâtes 1 (blé) ***	Blé 1 (blé) ***	Purée de pommes de terre 7 ***	Pommes sautées ***
Haricots rouges ***	Ratatouille ***	Purée de carottes 7 ***	Flan de poireaux 3-7 ***	Haricots verts 7 ***
Pain 1 (blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage blanc fruits 7	Corbeille de fruits Eclair à la vanille 1 (blé) - 3 - 6 - 7 Laitages naturels 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotes de fruits	Corbeille de fruits Pudding chocolat 1 (blé) - 3 - 6 - 7
Gateau au yaourt Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit 1 (blé) - 7	Compote maison	Fromage blanc aux fruits 7	Génoise au nuttela 1 (blé) - 3 - 6-7-8(noisettes)
Goûter Primaire				
Brioche 1 (blé) - 3 - 7	Tartine de pain et jambon cuit 1 (blé) - 7	Banane Galette de riz	Gâteau au citron 1 (blé) - 3 - 7	Génoise au nutella 1 (blé) - 3 - 6-7-8(noisettes)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





Menu de la semaine 47

LUNDI 19 novembre 2018	MARDI 20 novembre 2018	MERCREDI 21 novembre 2018	JEUDI 22 novembre 2018	VENDREDI 23 novembre 2018
Crème de cerfeuil 1(blé)-7-12	Bouillon aux petits légumes 9	Soupe au chou 7-12	Crème de céleri 1(blé)-7-9	Potage Crécy (carottes) 7-12
Concombre vinaigrette 10-12 ***	Salade de carottes à l'orange ***	Salade mixte 10-12 ***	Salade de tomate et basilic ***	Salade de haricots rouges 10-12 ***
Pilons de poulet au thym 9-10	Porc à la moutarde 10	Lasagne au saumon	Bœuf stroganoff 1(blé-orge)-7	Quiche aux légumes verts 
Quinoa 7	Rösti 3	1(blé,orge)-3-4-7-9	Pâtes 1(blé)	1(blé)-3-7
Chicons à la béchamel 1(lé)-7 ***	Haricots verts 7 ***	Duo de carottes 7 ***	Navets glacés 7 ***	Légumes à la basquaise ***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte aux pommes 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Fruits au sirop	Corbeille de fruits Crème au caramel 3-7
Yaourt nature 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits	
Fromage 7				
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Clémentine	Tartine de pain et Kiri 1(blé)-7	Compote maison	Yaourt 7	Tartine à la confiture 1(blé)-7
Goûter Primaire				
Pain au chocolat 1(blé)-3-6-7	Tartine de pain et Kiri 1(blé)-7	Clémentine Galette de riz	Compote à boire Cracotte 1(blé,seigle)-7	Tartine à la confiture 1(blé)-7
Alternative de fruits frais				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

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



Menu de la semaine 48

LUNDI 26 novembre 2018	MARDI 27 novembre 2018	MERCREDI 28 novembre 2018	JEUDI 29 novembre 2018	VENDREDI 30 novembre 2018
Velouté d'asperge 1(blé)-7 Macédoine de légumes 3-10 *** Ravioli aux fromages Crème de parmesan 1-3-7 Tomate au four ***	Soupe de brocoli 7-12 Salade grecque à la feta 7 *** Escalope de porc grillée Boullgour aux herbes 1(blé) Purée de potiron 7-12 ***	Soupe à l'oignon et ses croûtons 1(blé)-7 Salade de carotte 10-12 *** Émincé de bœuf sauce au poivre 1(blé-orge)-7 Frites Chou-fleur vapeur ***	Lensenzoop (sans lardons) 9-12 Salade coleslaw 3-7-10-12 *** Cordon bleu de volaille non pané 7 Riz Petits pois 7 ***	Bouillon de volaille ABC 1(blé) Salade de chicons aux pommes 10-12 *** Blanc de poulet à l'estragon 7 Pommes de terre vapeur 12 Poêlée de champignons frais 7 ***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain) ***				
Corbeille de fruits Salade de fruits frais Yaourt nature 7 Fromage 7 ***	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7 ***	Corbeille de fruits Cake marbré 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7 ***	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits ***	Corbeille de fruits Crème chocolat 1(blé)-3-6-7 ***

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain Jambon cuit 1(blé)-7	Pomme	Yaourt aux fruits 7	Génoise au nutella 1(blé)-3-6-7-8(noisettes)
------------------------	--	--------------	-------------------------------	--

Goûter Primaire

Brioche 1(blé)-3-7	Tartine de pain Jambon cuit 1(blé)-7	Pomme Galette de riz	Gâteau au yaourt 1(blé)-3-7	Génoise au nutella 1(blé)-3-6-7-8(noisettes)
------------------------------	--	-----------------------------	---------------------------------------	--

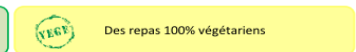
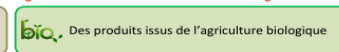
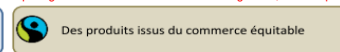
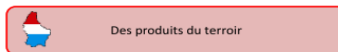
Alternative de fruits frais

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 49

LUNDI 3 décembre 2018	MARDI 4 décembre 2018	MERCREDI 5 décembre 2018	JEUDI 6 décembre 2018	VENDREDI 7 décembre 2018
Velouté aux épinards 1(blé)-7-9-12	Crème à l'oseille 1(blé)-7	Crème de tomate 7-9	Bouillon de légumes 9	Soupe de potiron 7-12
Salade de chou rouge 3-10-12 ***	Salade de carottes 10-12 ***	Haricots verts en salade 10-12 ***	Céleri remoulade 3-7-9-10 ***	Salade de concombre 10-12 ***
Ragoût de bœuf bourguignon 1(blé)-orge-12	Escalope de volaille coulis de tomate	Pizza (tomate, jambon, champignon, mozzarella)	Bouchée de poisson 1(blé)-2-4-7-12	Emincé de quorn aux champignons 1(blé)-3-7
Purée de pommes de terre 7	Pâtes 1(blé)	Salade verte 1 (blé) -7	Riz complet	Frites
Carottes vichy	Flan de chou-fleur 3-7	Salade verte 10-12	Duo de carottes 7	Petits pois aux oignons 7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Salade de fruits frais Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte au citron 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits	Corbeille de fruits Bavarois à la framboise 1(blé)-3-6-7
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Banane	Tartine de pain Saint-Morêt 1 (blé)-7	Compote		Tartine de pain confiture 1(blé)-7
Goûter Primaire				
Croissant 1(blé)-3-7	Tartine de pain Saint-Morêt 1 (blé)-7	Banane Galette de riz		Tartine de pain confiture 1(blé)-7
Alternative de fruits frais				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

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



Menu de la semaine 50

LUNDI 10 décembre 2018	MARDI 11 décembre 2018	MERCREDI 12 décembre 2018	JEUDI 13 décembre 2018	VENDREDI 14 décembre 2018
Crème de potimarron et châtaigne <small>1(blé)-7-8-12</small> Salade mixte, betteraves rouges cuites et croûtons <small>1(blé)-10-12</small>  Omelette aux pommes de terre <small>3-7-12</small> Haricots verts <small>7</small>	Soupe de légumes <small>9-12</small> Taboulé de légumes <small>1(blé)-12</small> Quiche Lorraine (aux lardons) <small>1(blé)-3-7</small> Courgettes	Bouillon de bœuf au vermicelles <small>1(blé)</small> Salade de chou <small>3-10-12</small> Fricassée de dinde à la crème <small>7-12</small> Riz basmati Champignons <small>7</small>	Potage Saint-Germain (pois cassés) <small>7-12</small> Concombre à la crème <small>7</small> Goulasch de bœuf à la hongroise <small>1(blé)-9-12</small> Pâtes <small>1(blé)</small> Poivrons, oignons	Soupe de poireaux et pommes de terre <small>7-9</small> Salade coleslaw <small>3-7-10-12</small> Merguez et pilon de poulet <small>(9-10 pilons de poulet)</small> Semoule de blé <small>1(blé)</small> Légumes du couscous <small>7-9</small>
Pain <small>1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)</small>				
Corbeille de fruits Salade de fruits frais Yaourt nature <small>7</small> Fromage <small>7</small> Secondaire: Bûche de Noël <small>1(blé)-3-6-7</small>	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits <small>7</small> Fromage blanc aux fruits <small>7</small>	Corbeille de fruits Tartes aux poires <small>1(blé)-3-7-8 amandes</small> Laitage nature <small>7</small>	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits	Corbeille de fruits Flan au caramel <small>3-7</small>
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain Jambon cuit <small>1(blé)-7</small>	Clémentine	Fromage blanc aux fruits <small>7</small>	Génoise à la confiture <small>1(blé)-3</small>
Goûter Primaire				
Brioche <small>1(blé)-3-7</small>	Tartine de pain Jambon cuit <small>1(blé)-7</small>	Clémentine Galette de riz	Cake marbré <small>1(blé)-3-6-7</small>	Génoise à la confiture <small>1(blé)-3</small>
Alternative de fruits frais				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

* L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes *

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



Menu de la semaine 51

LUNDI 17 décembre 2018	MARDI 18 décembre 2018	MERCREDI 19 décembre 2018	JEUDI 20 décembre 2018	VENDREDI 21 décembre 2018
Crème de brocoli 1(blé)-7-12 Salade de tomate 10-12 *** Cheeseburger (pur boeuf) 1(blé)-7-9-11 Pommes de terre Wedges 1(blé) Salade mixte (salade, tomate et oignons)	Minestrone 1(blé)-7-9 Salade de lentilles 10-12 *** Sauté de lapin à l'estragon 1(blé) Blé crémeux 1(blé)-7 Haricots verts à l'échalote 7	Soupe de petit pois 7-9-12 Salade de concombre 10-12 *** Escalope de quorn à la crème 3-7 Duo de riz Tomate à la provençale 1(blé)	Crème de champignon 1(blé)-7 Salade de chicons aux pommes 10-12 *** Tagliatelles aux deux saumons 1(blé)-3-4-7 Purée de carottes 7	Menu de NOËL
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais Yaourt nature 7 Fromage 7 Secondaire: Bûche de Noël	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	*** Corbeille de fruits Eclair au chocolat 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits	
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Pomme	Tartine de pain Saint-Morêt 1(blé)-7	Compote	Yaourt 7	Tartine de pain au nutella 1(blé)-3-6-7-8(noisettes)
Goûter Primaire				
Pain au chocolat 1(blé)-3-6-7	Tartine de pain Saint-Morêt 1(blé)-7	Pomme Galette de riz	Compote cracotte à boire 1(blé, seigle)-7	Tartine de pain au nutella 1(blé)-3-6-7-8(noisettes)
Alternative de fruits frais				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

* L'information donnée sur les allergènes tient compte des données recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes *

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