



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) ***	Soupe chinoise ***	Potage de céleri ***	Velouté de carottes ***	Crème de panais ***
Poireaux vinaigrette ***	Coeur de palmier vinaigrette ***	Salade coleslaw ***	Salade de riz aux légumes ***	Salade de concombre ***
Curry d'agneau ***	Poulet sauté sauce aigre douce ***	Cabillaud façon fish and chips sauce citron ***	Carré de porc à la moutarde ***	Gnocchi sauce tomate  ***
Boulgour ***	Nouilles ***	Riz nature et sauvage ***	Pommes de terre persillées ***	Duo de poivrons verts et rouges ***
Poêlée de courgettes ***	Poêlée de soja et carottes ***	Haricots verts à la crème ***	Salade verte et vinaigrette ***	
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tarte à l'abricot Laitages naturels	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotes de fruits	Corbeille de fruits Crème Catalane
Gâteau au yaourt Goûter Maternelle				
Pomme	Tartine de pain et gouda	Compote maison	Yaourt	Tartine de pain confiture
Goûter Primaire				
Croissant	Tartine de pain et gouda	Pomme Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine de pain confiture

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



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 *** Salade de pâtes (feta, olive, tomate cerise) *** Chili sin carne au quorn  *** Riz complet *** Haricots rouges ***	Soupe de courge au romarin *** Céleri remoulade *** Porc jus au thym *** Pâtes *** Ratatouille ***	Crème de brocoli *** Salade de chicons aux pommes *** Veau marengo *** Blé *** Purée de carottes ***	Soupe de tomate *** Salade de lentilles *** Escalope de dinde jurassienne *** Purée de pommes de terre *** Flan de poireaux ***	Velouté aux champignons *** Chou et croûtons *** Roastbeef sauce forestière *** Pommes sautées *** Haricots verts ***
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage blanc fruits	Corbeille de fruits Eclair à la vanille Laitages naturels	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotes de fruits	Corbeille de fruits Pudding chocolat
Gâteau au yaourt Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Compote maison	Fromage blanc aux fruits	Génoise au nuttela
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Gâteau au citron	Génoise au nutella

LÉGENDE DES LOGOS





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	Bouillon aux petits légumes	Soupe au chou	Crème de céleri	Potage Crécy (carottes)
Concombre vinaigrette	Salade de carottes à l'orange	Salade mixte	Salade de tomate et basilic	Salade de haricots rouges
***	***	***	***	***
Pilons de poulet au thym	Porc à la moutarde	Lasagne au saumon	Bœuf stroganoff	Quiche aux légumes verts 
Quinoa	Rösti		Pâtes	
Chicons à la béchamel	Haricots verts	Duo de carottes	Navets glacés	Légumes à la basquaise
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Fruits au sirop	Corbeille de fruits Crème au caramel
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	
Fromage				
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Clémentine	Tartine de pain et Kiri	Compote maison	Yaourt	Tartine à la confiture
Goûter Primaire				
Pain au chocolat	Tartine de pain et Kiri	Clémentine Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine à la confiture
Alternative de fruits frais				

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



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	Soupe de brocoli	Soupe à l'oignon et ses croûtons	Lensenzoop (sans lardons)	Bouillon de volaille ABC
Macédoine de légumes	Salade grecque à la feta	Salade de carotte	Salade coleslaw	Salade de chicons aux pommes
***	***	***	***	***
Ravioli aux fromages Crème de parmesan	Escalope de porc grillée	Émincé de bœuf sauce au poivre	Cordon bleu de volaille non pané	Blanc de poulet à l'estragon
Tomate au four	Boulgour aux herbes	Frites	Riz	Pommes de terre vapeur
	Purée de potiron	Chou-fleur vapeur	Petits pois	Poêlée de champignons frais
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Cake marbré	Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Crème chocolat
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	
Fromage				
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain Jambon cuit	Pomme	Yaourt aux fruits	Génoise au nutella
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain Jambon cuit	Pomme Galette de riz	Gâteau au yaourt	Génoise au nutella
Alternative de fruits frais				

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

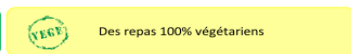
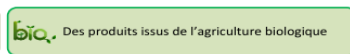
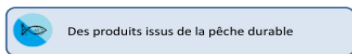
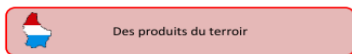


Menu de la semaine 49

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

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





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	Soupe de légumes	Bouillon de bœuf au vermicelles	Potage Saint-Germain (pois cassés)	Soupe de poireaux et pommes de terre
Salade mixte, betteraves rouges cuites et croûtons	Taboulé de légumes	Salade de chou	Concombre à la crème	Salade coleslaw
***	***	***	***	***
Omelette aux pommes de terre	Quiche Lorraine (aux lardons)	Fricassée de dinde à la crème	Goulasch de bœuf à la hongroise	Merguez et pilon de poulet
Haricots verts	Courgettes	Riz basmati	Pâtes	Semoule de blé
		Champignons	Poivrons, oignons	Légumes du couscous
Pain				
Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Tartes aux poires	Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Flan au caramel
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	3-7
Fromage				
Secondaire: Bûche de Noël				
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain Jambon cuit	Clémentine	Fromage blanc aux fruits	Génoise à la confiture
	1(blé)-7		7	1(blé)-3
Goûter Primaire				
Brioche	Tartine de pain Jambon cuit	Clémentine Galette de riz	Cake marbré	Génoise à la confiture
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé)-3-6-7	1(blé)-3
Alternative de fruits frais				

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



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	Minestrone	Soupe de petit pois	Crème de champignon	<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; color: red; font-weight: bold;">Repas de Noël</div> 
Salade de tomate	Salade de lentilles	Salade de concombre	Salade de chicons aux pommes	
*** Cheeseburger (pur boeuf)	*** Sauté de lapin à l'estragon	*** Escalope de quorn à la crème 	*** Tagliatelles aux deux saumons	
Pommes de terre Wedges	Blé crémeux	Duo de riz	Purée de carottes	
Salade mixte (salade, tomate et oignons)	Haricots verts à l'échalote	Tomate à la provençale		
Pain				
*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	*** Corbeille de fruits Eclair au chocolat	*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais	
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	
Fromage				
Secondaire: Bûche de Noël				
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Pomme	Tartine de pain Saint-Morêt	Compote	Yaourt	Tartine de pain au nutella
Goûter Primaire				
Pain au chocolat	Tartine de pain Saint-Morêt	Pomme Galette de riz	Compote cracotte à boire	Tartine de pain au nutella
Alternative de fruits frais				

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