



Menu de la semaine 09

Journée pédagogique		Menu conçu par la classe de CM1C et CM2C			
LUNDI 25 février 2019	MARDI 26 février 2019	MERCREDI 27 février 2019	JEUDI 28 février 2019	VENDREDI 1 mars 2019	
Potage de tomates 7-9 ***	Potage d'épinards 1(blé)-7-12 ***	Minestrone et pesto au basilic 3-7-9 ***	Soupe aux petits pois 7-9-12 ***	Bouillon alphabet 1(blé)-9 ***	
Concombre et vinaigrette 10-12 ***	Haricots rouges et vinaigrette 10-12 ***	Chicons aux pommes 10-12 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade de tomate et maïs 10-12 ***	
Emincé de bœuf aux quatre épices 1(blé)-6-11 ***	Filet de cabillaud sauce bisque 1(blé)-2-4-7-9 ***	Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 ***	Lapin à la moutarde 1(blé)-orge)-10-12 ***	Cordon bleu de volaille (pané) 1(blé)-7 ***	
Spätzle 1(blé)-3-7 ***	Riz complet ***	Brocolis 1(blé)-3-7-9 ***	Tagliatelles 1(blé)-3 ***	Frites ***	
Poêlée de légumes 6-11 ***	Carottes à l'huile d'olive ***	Brocolis ***	Haricots verts 7 ***	Chou-fleur 7 ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)					
Emincé de quorn aux quatre épices 1(blé)-3-6-11	Falafel sauce fromage blanc 7		Omelette 3-7	Cordon bleu de quorn 1(blé)-3-7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)					
Corbeille 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 Mousse au chocolat au lait 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 »

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 10

Menu conçu
par la classe
de CM2 B

LUNDI 4 mars 2019	MARDI 5 mars 2019	MERCREDI 6 mars 2019	JEUDI 7 mars 2019	VENDREDI 8 mars 2019
<p>Potage aux carottes 7-12</p> <p>Betteraves rouges cuites 10-12 ***</p> <p>Ragôut d'agneau 1(blé-orge)</p> <p>Semoule de blé 1(blé)</p> <p>Courgettes</p>	<p>Soupe de céleri 7-9-12</p> <p>Salade de lentilles 10-12 ***</p> <p>Pilons de poulet rôtis</p> <p>Pâtes 1(blé)</p> <p>Chou romanesco</p>	<p>Potage Paysan sans lardons 9-12</p> <p>Tomates, mozzarella et huile d'olive 7 ***</p> <p>Steak haché de bœuf</p> <p>Pommes de terre rôties au romarin 12</p> <p>Haricots verts à l'échalote 7</p>	<p>Crème de brocoli 7-12</p> <p>Salade verte 10-12 ***</p> <p>Emincé de porc à la thaïlandaise (chou blanc, soja, bambou, poireau, oignon, carotte, poivron, black fungus, pois mange-tout, brocoli, haricot mungo) 1(blé)-6-14</p> <p>Riz</p>	<p>Velouté de légumes 1(blé)-7-9</p> <p>Salade d'œuf 3-10 ***</p> <p>Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine 1(blé)-3-7</p> <p>Tombée d'épinards 7</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
<p>Boulettes de légumes</p>	<p>Nuggets végétarien 1(blé)-3</p>	<p>Omelette 3-7</p>	<p>Emincé de tofu à la thaïlandaise 1(blé)-6-14</p>	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Yaourt nature 7</p> <p>Fromage 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7</p> <p>Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Crêpes au sucre glace 1(blé)-3-7</p> <p>Laitage nature 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Salade de fruits</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Crème aux noisettes 3-7</p>

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 11

Menu conçu par la classe de CM2 A

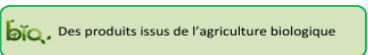
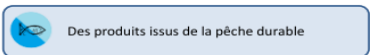
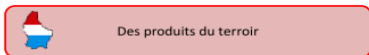
LUNDI 11 mars 2019	MARDI 12 mars 2019	MERCREDI 13 mars 2019	JEUDI 14 mars 2019	VENDREDI 15 mars 2019
<p>Soupe de légumes 9-12</p> <p>Salade d'haricots verts 10-12 ***</p> <p>Quiche aux légumes orange 1(blé)-3-7</p> <p>Salsifis crévés 7</p>	<p>Soupe de potiron 7-12</p> <p>Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***</p> <p>Escalope de dinde grillé sauce à l'estragon 1(blé)-7</p> <p>Riz</p> <p>Brocoli vapeur</p>	<p>Crème à l'oseille 1(blé)-7</p> <p>Chou rouge aux pommes 12 ***</p> <p>Bouchée à la reine 1(blé)-7-12</p> <p>Frites</p> <p>Petits pois 7</p>	<p>Potage de lentilles corail 7-12</p> <p>Salade de concombre 10-12 ***</p> <p>Mijoté de poisson aux crevettes 1(blé)-2-4-7-9-12</p> <p>Boullgour 1(blé)</p> <p>Navets</p>	<p>Soupe de tomates 7-9</p> <p>Carottes râpées 10-12 ***</p> <p>Pâtes à la bolognaise (pur bœuf) 1(blé)-3-7-9</p> <p>Poêlée de courgettes 7</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	<p>Falafel sauce à l'estragon 1(blé)-7-9</p>	<p>Bouchée de quorn 1(blé)-3-7-9-12</p>	<p>Steak végétarien (pois chiches) 1(blé)-11</p>	<p>Bolognaise de quorn 1(blé)-3-7-9</p>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Yaourt nature 7</p> <p>Fromage 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7</p> <p>Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Cake marbré 1(blé)-3-6-7</p> <p>Laitage nature 7</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Salade de fruits</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Tiramisu 1(blé)-3-6-7-8(amandes)</p>

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 12

Menu conçu par la classe de CM1 B

LUNDI 18 mars 2019	MARDI 19 mars 2019	MERCREDI 20 mars 2019	JEUDI 21 mars 2019	VENDREDI 22 mars 2019
Potage Dubarry (chou-fleur) 1(blé)-7 Macédoine de légumes 3-10 *** Emincé de volaille sauce basquaise Pommes de terre 12 Tomate au four	Crème de volaille 1(blé)-3-7 Endives aux pommes et vinaigrette 10-12 *** Kniddelen aux lardons, sauce blanche Duo de carottes 7	Bouillon de légumes et perles de blé 1(blé)-9 Tomate mozzarella 7 *** Cordon bleu de dinde (pané) 1(blé)-3-7 Spätzle 1(blé)-3-7 Haricots verts 7	Potage aux épinards 1(blé)-7-12 Salade grecque à la feta 3-7-9-10 *** Veau marengo 9-12 Riz Poivrons	Potage Crécy 7-12 Chou blanc et vinaigrette 10-12 ***  Quiche aux légumes blancs 1(blé)-3-7-9 Poêlée de légumes mixtes 9
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Seitan sauce basquaise 1(blé)-9 ***	Kniddelen et petits pois 1(blé)-3-7 ***	Falafel sauce tomate Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)	Dés de tofu marengo 6-9-12 ***	Corbeille de fruits Bavaois au fruit de la passion 1(blé)-3-7 ***
Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Eclair vanille 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Bavaois au fruit de la passion 1(blé)-3-7 ***

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 »

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 13

Menu conçu par la classe de CM1 A

LUNDI 25 mars 2019	MARDI 26 mars 2019	MERCREDI 27 mars 2019	JEUDI 28 mars 2019	VENREDI 29 mars 2019
Potage parmentier (pommes de terre) 7-12	Soupe de cerfeuil 1(blé)-7	Velouté aux asperges 1(blé)-7	Potage de poireaux 7-9-12	Soupe de tomates 7-9
Salade de lentilles 10-12 ***	Betteraves rouges cuites 10-12 ***	Concombre à la crème 7 ***	Coleslaw 3-7-10-12 ***	Salade grecque 7 ***
Filet de colin à la vapeur 4	Steak haché de veau sauce brune 1(blé)-7	Nuggets de poulet ketchup 1(blé)	Pâtes sauce Napolitaine 1(blé)	Merguez
Riz	Spätzle 1(blé)-3-7	Frites	Fromage râpé 7	Semoule de blé 1(blé)
Haricots verts 7	Purée de brocolis 7	Ratatouille	Salade verte et vinaigrette 10-12	Purée de carottes 7-12
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Blanquette de seitan 1(blé)-6-7-9 ***	Steak végétarien 1(blé)-6 ***	Nuggets végétarien 6 ***		Omelette 3-7 ***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Tarte aux poires amandines 1(blé)-3-7-8 (amandes) 7	Salade de fruits	Mousse au chocolat 1(blé)-6-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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 14

Journée bol de riz					Menu conçu par la classe de CE2 C	
LUNDI 1 avril 2019	MARDI 2 avril 2019	MERCREDI 3 avril 2019	JEUDI 4 avril 2019	VENDREDI 5 avril 2019		
Minestrone 1(blé)-7-9 ***	Velouté de champignons 1(blé)-7-12 ***	Soupe de cresson 7-9-12 ***	Velouté de navets 1(blé)-7-9-12 ***	Soupe de tomates 7-9 ***		
Salade de chou blanc et croûtons 1(blé)-10-12 ***	Betteraves rouges cuites 10-12 ***	Tomates au basilic ***	Carottes râpées 10-12 ***	Salade de concombre 10-12 ***		
Blanquette de veau 1(blé)-7	Escalope de poulet sauce moutarde 1(blé)-7-10-12	Couscous de légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) 7-9	Jambon cuit braisé sauce madère 1(blé-orge)-7-12 ***	Steak haché sauce au paprika 1(blé-orge)-7		
Riz ***	Gratin de pommes de terre 7-12 ***	Semoule 1(blé) ***	Pommes de terre au four 12 ***	Riz pilaf ***		
Carottes braisées ***	Brocoli vapeur ***	Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique) ***	Haricots verts 7 ***	Petit pois 7 ***		
Risotto aux champignons 3-7-9	Stick de mozzarella 1(blé,seigle)-7	Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)		Emincé de tofu sauce madère 1(blé)-6-7-12	Dés de quorn sauce au paprika 1(blé)-3-7	
Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7		
Yaourt nature 7	Yaourt nature 7	Tarte aux pommes 1(blé)-3-7	Salade de fruits 7	Mousse au chocolat 1(blé)-6-7		
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitages naturels 7	Compotes de fruits 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 »

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 15

Vacances de Pâques

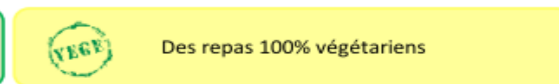
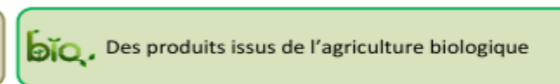
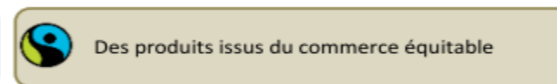
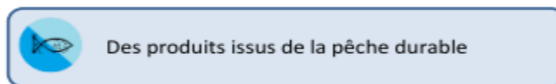
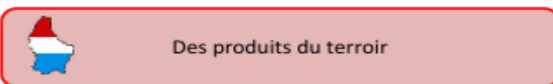
LUNDI 8 avril 2019	MARDI 9 avril 2019	MERCREDI 10 avril 2019	JEUDI 11 avril 2019	VENDREDI 12 avril 2019
Tomate mozzarella 7 Chicken burger 1(blé)-11 *** Rösti 3 Garniture: salade, tomate, oignon	Salade de pommes de terre 3-7-10-12 Buffet campagnard *** Et ses salades de crudités 10-12	Cocktail de crevettes 2-3-10-12 Cannelloni à la viande (pur bœuf) sauce tomate gratiné 1(blé)-3-7 Courgettes	Wrap au fromage frais et crudités (iceberg, concombre, carottes râpées) 1(blé)-7 Emincé de veau aux champignons 1(blé,orge),7 *** Pâtes 1(blé) Flan de carottes 3-7	Concombre à la vinaigrette 10-12  Feuilleté au fromage 3-7-10-12 Haricots verts 7
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Burger végétarien 1(blé)-11 ***	Buffet végétarien 3-7-9-10-12 ***	Falafel sauce tomate	Dés de quorn aux champignons 1(blé)-3-7 ***	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Crème à la vanille 1(blé)-7	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crumble aux poires et aux speculoos 1(blé)-7	Corbeille de fruits Riz au lait 7	Corbeille de fruits Compote de fruits

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 16

Vacances de Pâques

LUNDI 15 avril 2019	MARDI 16 avril 2019	MERCREDI 17 avril 2019	JEUDI 18 avril 2019	VENDREDI 19 avril 2019
<p>Nems de légumes</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Sauté de porc sauce aigre-douce</p> <p>1(blé)-6-12-14 ***</p> <p>Pâtes</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Brocoli</p> <p>/ ***</p>	<p>Dip's de légumes (tomates cerises, concombre, radis) sauce cocktail</p> <p>3-10 ***</p> <p>Pizza tomate, jambon, champignons et fromage</p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p>Salade de carottes</p> <p>10-12 ***</p>	<p>Chips tortillas (cheese, naturel, chili) sauce salsa et guacamole</p> <p>Chips Cheese 7 Sauce salsa 1(blé)-14 ***</p> <p>Fajitas de dinde </p> <p>1(blé) ***</p> <p> Riz</p> <p>/ ***</p> <p>Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée</p> <p>7 ***</p>	<p>Salade de carottes marocaine</p> <p>***</p> <p>Tajine aux fruits secs </p> <p>9-12 ***</p> <p>Semoule de blé</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Légumes couscous</p> <p>7-9 ***</p>	<p>Flammekueche (avec lardons)</p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p>Saumon grillé et sauce citron</p> <p>1(blé)-4-7-12 ***</p> <p>Quinoa poêlé</p> <p>7 ***</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>7 ***</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
<p>Dés de tofu sauce aigre-douce</p> <p>1(blé)-6-12-14</p>	<p>Pizza tomate-champignons et fromage</p> <p>1(blé)-7</p>	<p>Fajitas de quorn</p> <p>1(blé)-7</p>		<p>Pépites de légumes</p>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Gâteau zébré</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade d'oranges à la cannelle</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>1(blé)-3-6-7</p>

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 »

