

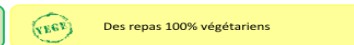
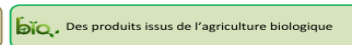
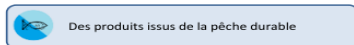
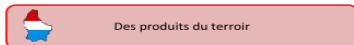


# Menu de la semaine 09

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 ***	Potage d'épinards ***	Minestrone et pesto au basilic ***	Soupe aux petits pois ***	Bouillon alphabet ***
Concombre et vinaigrette ***	Haricots rouges et vinaigrette ***	Chicons aux pommes ***	Céleri rémoulade ***	Salade de tomate et maïs ***
Emincé de bœuf aux quatre épices ***	Filet de cabillaud sauce bisque ***	Lasagne végétarienne ***	Lapin à la moutarde ***	Cordon bleu de volaille (pané) ***
Spätzle ***	Riz complet ***	Brocolis ***	Tagliatelles ***	Frites ***
Poêlée de légumes ***	Carottes à l'huile d'olive ***		Haricots verts ***	Chou-fleur ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Emincé de quorn aux quatre épices	Falafel sauce fromage blanc		Omelette	Cordon bleu de quorn
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Eclair à la vanille	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Mousse au chocolat au lait
Fromage	Fromage blanc fruits	Laitages naturels	Compotes de fruits	

## LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





# 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
Potage aux carottes	Soupe de céleri	Potage Paysan sans lardons	Crème de brocoli	Velouté de légumes
Betteraves rouges cuites	Salade de lentilles	Tomates, mozzarella et huile d'olive	Salade verte	Salade d'œuf
***	***	***	***	***
Ragôut d'agneau	Pilons de poulet rôtis	Steak haché de bœuf	Emincé de porc à la thaïlandaise <small>(chou blanc, soja, bambou, poireau, oignon, carotte, poivron, black fungus, pois mange-tout, brocoli, haricot mungo)</small>	Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine
Semoule de blé	Pâtes	Pommes de terre rôties au romarin		
Courgettes	Chou romanesco	Haricots verts à l'échalote	Riz	Tombée d'épinards
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Boulettes de légumes	Nuggets végétarien	Omelette	Emincé de tofu à la thaïlandaise	
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Crêpes au sucre glace	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crème aux noisettes
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

## 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 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
Soupe de légumes	Soupe de potiron	Crème à l'oseille	Potage de lentilles corail	Soupe de tomates
Salade d'haricots verts	Céleri rémoulade	Chou rouge aux pommes	Salade de concombre	Carottes râpées
*** Quiche aux légumes orange	*** Escalope de dinde grillée sauce à l'estragon	*** Bouchée à la reine	*** Mijoté de poisson aux crevettes	*** Pâtes à la bolognaise (pur bœuf)
Salsifis crévés	Riz	Frites	Boulgour	Poêlée de courgettes
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Falafel sauce à l'estragon	Bouchée de quorn	Steak végétarien (pois chiches)	Bolognaise de quorn
Pain				
*** Corbeille de fruits Yaourt nature	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	*** Corbeille de fruits Cake marbré	*** Corbeille de fruits Salade de fruits	*** Corbeille de fruits Tiramisu
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

## LÉGENDE DES LOGOS



# Menu de la semaine 12

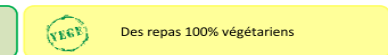
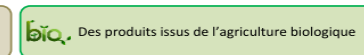
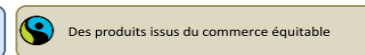
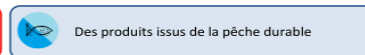
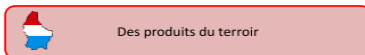
Menu conçu  
par la classe  
de CM1 B

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



## LÉGENDE DES LOGOS


Dussmann Catering  
s'engage à servir  
régulièrement :





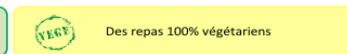
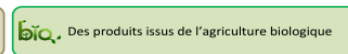
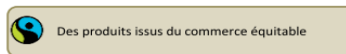
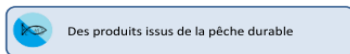
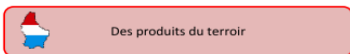
# Menu de la semaine 13

Menu conçu par la classe de CM1 A

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

## LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



# Menu de la semaine 14

Menu conçu  
par la classe  
de CE2 C

Journée bol de riz

LUNDI 1 avril 2019	MARDI 2 avril 2019	MERCREDI 3 avril 2019	JEUDI 4 avril 2019	VENDREDI 5 avril 2019
Minestrone ***	Velouté de champignons ***	Soupe de cresson ***	Velouté de navets ***	Soupe de tomates ***
Salade de chou blanc et croûtons ***	Betteraves rouges cuites ***	Tomates au basilic ***	Carottes râpées ***	Salade de concombre ***
Blanquette de veau	Escalope de poulet sauce moutarde	Couscous de légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) 	Jambon cuit braisé sauce madère ***	Steak haché sauce au paprika
Riz ***	Gratin de pommes de terre ***	Semoule ***	Pommes de terre au four ***	Riz pilaf ***
Carottes braisées ***	Brocoli vapeur ***	***	Haricots verts ***	Petit pois ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Risotto aux champignons	Stick de mozzarella		Emincé de tofu sauce madère	Dés de quorn sauce au paprika
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Mousse au chocolat
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitages naturels	Compotes de fruits	


## LÉGENDE DES LOGOS





# 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	Salade de pommes de terre	Cocktail de crevettes	Wrap au fromage frais et crudités <small>(iceberg, concombre, carottes râpées)</small>	Concombre à la vinaigrette
Chicken burger	Buffet campagnard	Cannelloni à la viande (pur bœuf)	Emincé de veau aux champignons	Feuilleté au fromage 
***	***	sauce tomate gratiné	***	
Rösti	Et ses salades de crudités	Courgettes	Pâtes	Haricots verts
Garniture: salade, tomate, oignon			Flan de carottes	
Alternative végétarienne ( Entrée et Plat protidique)				
Burger végétarien	Buffet végétarien	Falafel sauce tomate	Dés de quorn aux champignons	
		Pain		
***	***	***	***	
Corbeille de fruits Crème à la vanille	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crumble aux poires et aux speculoos	Corbeille de fruits Riz au lait	Corbeille de fruits Compote de fruits

### LÉGENDE DES LOGOS



# 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
<b>Nems de légumes</b> ***	<b>Dip's de légumes</b> (tomates cerises, concombre, radis) <b>sauce cocktail</b> ***	<b>Chips tortillas</b> (cheese, naturel, chili) <b>sauce salsa et guacamole</b> ***	<b>Salade de carottes marocaine</b> ***	<b>Flammekueche</b> (avec lardons) ***
<b>Sauté de porc</b> sauce aigre-douce ***	<b>Pizza tomate, jambon,</b> champignons et fromage ***	<b>Fajitas de dinde</b>  ***	<b>Tajine aux fruits secs</b>  ***	<b>Saumon grillé</b> et sauce citron ***
<b>Pâtes</b> ***	<b>Salade de carottes</b> ***	 <b>Riz</b> ***	<b>Semoule de blé</b> ***	<b>Quinoa poêlé</b> ***
<b>Brocoli</b> ***		<b>Poivrons, tomates, maïs,</b> haricots rouges, carottes et mozzarella râpée ***	<b>Légumes</b> couscous ***	<b>Petits pois et carottes</b> ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
<b>Dés de tofu</b> sauce aigre-douce	<b>Pizza tomate-champignons</b> et fromage	<b>Fajitas de quorn</b>		<b>Pépites de légumes</b>
Pain				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Eclair à la vanille</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Gâteau zébré</b>	<b>Salade d'oranges</b> à la cannelle	<b>Tarte au chocolat</b>

### 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