



Menu de la semaine 17



LUNDI 22 avril 2019	MARDI 23 avril 2019	MERCREDI 24 avril 2019	JEUDI 25 avril 2019	VENDREDI 26 avril 2019	
COLLATIONS					
Goûter Maternelle					
<p><i>Férialé:</i></p> <p><i>Lundi de Pâques</i></p> 	Tartine de pain et jambon cuit	Pomme	Yaourt aux fruits	Génoise au Nutella	
	1(blé)-7		7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)	
	Goûter Primaire				
	Tartine de pain et jambon cuit	Pomme Galette de riz	Cake marbré	Génoise au Nutella	
	1(blé)-7		1(blé)-3-6-7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)	

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 :



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 18



LUNDI 29 avril 2019	MARDI 30 avril 2019	MERCREDI 1 mai 2019	JEUDI 2 mai 2019	VENDREDI 3 mai 2019	
COLLATIONS					
Goûter Maternelle					
Banane	Tartine de pain avec emmental	<p><i>Félicité:</i></p> <p><i>Fête du travail</i></p> 	Yaourt	Tartine à la confiture	
	<i>1(blé)-7</i>		<i>7</i>	<i>1(blé)-7</i>	
Goûter Primaire					
Pain au chocolat	Tartine de pain avec emmental		Compote à boire Cracotte	Tartine à la confiture	
<i>1(blé)-3-6-7</i>	<i>1(blé)-7</i>	<i>1(blé,seigle)-7</i>	<i>1(blé)-7</i>		

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 :



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 19



LUNDI 6 mai 2019	MARDI 7 mai 2019	MERCREDI 8 mai 2019	JEUDI 9 mai 2019	VENDREDI 10 mai 2019
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit <i>1(blé)-7</i>	Pomme	<i>Féried :</i> <i>Fête de l'Europe</i> 	Génoise à la confiture <i>1(blé)-3-7</i>
Goûter Primaire				
Brioche <i>1(blé)-3-7</i>	Tartine de pain et jambon cuit <i>1(blé)-7</i>	Pomme Galette de riz		Génoise à la confiture <i>1(blé)-3-7</i>

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 :



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 20



LUNDI 13 mai 2019	MARDI 14 mai 2019	MERCREDI 15 mai 2019	JEUDI 16 mai 2019	VENDREDI 17 mai 2019
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Pomme	Tartine de pain et Saint-Morêt	Compote	Yaourt	<i>Journée de l'Octave</i>
	1(blé)-7		7	
Goûter Primaire				
Croissant	Tartine de pain et Saint-Morêt	Pomme Galette de riz	Compote à boire Cracotte	
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé,seigle)-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 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 :



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 21



LUNDI 20 mai 2019	MARDI 21 mai 2019	MERCREDI 22 mai 2019	JEUDI 23 mai 2019	 VENDREDI 24 mai 2019
-----------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------	---------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise au nutella
	1(blé)-7		7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

Goûter Primaire

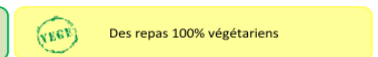
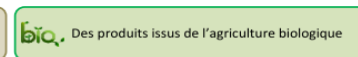
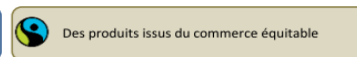
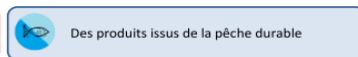
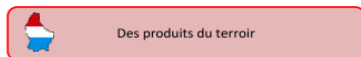
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Pomme Galette de riz	Cake au citron	Génoise au nutella
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé)-3-6-7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

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 22



Vacances de pentecôte

LUNDI 27 mai 2019	MARDI 28 mai 2019	MERCREDI 29 mai 2019	JEUDI 30 mai 2019	VENDREDI 31 mai 2019
COLLATIONS				
Muffins au chocolat	Beignet nature	Salade d'ananas frais	<i>Férialé :</i> <i>Ascension</i>	Tarte à la fraise
1(blé)-3-6-7	1(blé)-3-7			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 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 :



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