



# Menu de la semaine 17

Menu conçu par la classe de 4.2

LUNDI 22 avril 2019	MARDI 23 avril 2019	MERCREDI 24 avril 2019	JEUDI 25 avril 2019	VENDREDI 26 avril 2019	
<p><b>Féried:</b></p> <p><b>Lundi de Pâques</b></p> 	<p>Velouté aux champignons</p> <p>***</p> <p>Salade de carottes</p> <p>***</p> <p>Bifana de porc</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>***</p> <p>Tomates à la provençale</p> <p>***</p>	<p>Soupe de tomates</p> <p>***</p> <p>Salade grecque</p> <p>***</p> <p>Filet de poulet pané</p> <p>***</p> <p>Frites</p> <p>***</p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p>	<p>Soupe aux petits pois</p> <p>***</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Émincé de bœuf aux épices Tikka Massala</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Haricots verts, ail et persil</p> <p>***</p>	<p>Potage à l'oignon</p> <p>Concombre et vinaigrette</p> <p>Spaghetti bolognaise de quorn </p> <p>Fromage râpé</p> <p>Brocoli</p>	
	Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
		Omelette	Nuggets végétariens	Emincé de tofu aux épices Tikka Massala	
	Pain				
	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tarte au fromage blanc Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème au caramel	

## 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 18

Menu conçu  
par la classe de 4.1

LUNDI 29 avril 2019	MARDI 30 avril 2019	MERCREDI 1 mai 2019	JEUDI 2 mai 2019	VENDREDI 3 mai 2019
Bouillon aux pâtes alphabet	Soupe de céleri	*** <i>Félicité:</i> <i>Fête du travail</i>	Crème de brocoli	Potage de carottes
Salade verte et maïs	Salade de lentilles		*** Beterraves rouges cuites	*** Macédoine de légumes
Cordon bleu de porc pané	Pilon de poulet rôti		*** Omelette nature 	*** Filet de Lieu sauce citron
Riz	Semoule		*** Pâtes	*** Potatoes
Carottes cuites au jus	Courgettes	***	*** Petits pois aux oignons	*** Haricots beurre persillés
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Cordon bleu de quorn	Galette de légumes au fromage			Falafel sauce aux herbes
Pain				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature	Yaourt aux fruits		Salade de fruits	Pudding vanille et coulis de fruits rouges
Fromage	Fromage blanc aux fruits		Compote de fruits	

## LÉGENDE DES LOGOS





# Menu de la semaine 19

Menu conçu  
par la classe de CE2 B

LUNDI 6 mai 2019	MARDI 7 mai 2019	MERCREDI 8 mai 2019	JEUDI 9 mai 2019	VENDREDI 10 mai 2019
Soupe de légumes *** Salade de haricots verts *** Poulet sauce à l'estragon *** Pâtes grecques *** Fondue de poireaux à la crème ***	Soupe de tomates *** Céleri rémoulade *** Gnocchis crème de parmesan  *** Brocoli vapeur ***	Potage de potiron *** Tomates au pesto *** Steak haché de veau sauce ketchup *** Pommes dauphine *** Petits pois ***	<i>Félicité:</i>  <i>Fête de l'Europe</i>  	Soupe de courgettes *** Chou-fleur cuit et vinaigrette *** Rôti de bœuf et son jus  Pâtes *** Epinards ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétariens		Escalope de légumes		Quorn sauté aux poivrons
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature  Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits  Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Crêpe au sucre  Laitage nature		Corbeille de fruits Mousse pralinée

## LÉGENDE DES LOGOS





# Menu de la semaine 20

Menu conçu par la classe de CE2 A

LUNDI 13 mai 2019	MARDI 14 mai 2019	MERCREDI 15 mai 2019	JEUDI 16 mai 2019	VENDREDI 17 mai 2019
Potage Florentin ***	Soupe de poireaux ***	Soupe de tomate ***	Soupe aux légumes de printemps ***	***
Carottes râpées ***	Chicon aux pommes et vinaigrette	Œuf mimosa ***	Salade grecque à la feta ***	***
Bouchée à la reine ***	Filet de cabillaud sauce à l'aneth ***	Steak haché sauce Tartare ***	Emincé de veau sauce au curry ***	<i>Pèlerinage de l'octave</i>
Riz ***	Blé ***	Potatoes ***	Pâtes ***	
Champignons à l'ail et au persil ***	Courgettes ***	Petits pois ***	Chou-fleur ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Bouchée de quorn	Omelette	Emincé de tofu sauce au oignons	Falafel sauce au curry	
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Tarte aux fraises	Corbeille de fruits Salade de fruits	
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

## LÉGENDE DES LOGOS



# Menu de la semaine 21

Menu conçu  
par la classe de 3.2

LUNDI 20 mai 2019	MARDI 21 mai 2019	MERCREDI 22 mai 2019	JEUDI 23 mai 2019	VENDREDI 24 mai 2019
Bouillon alphabet	Potage d'épinards	Minestrone et pesto au basilic	Soupe aux petits pois	Soupe de légumes
Concombre et vinaigrette	*** Tomates mozzarella	*** Salade de betteraves cuites	*** Salade de pommes de terre	*** Salade verte et vinaigrette
Tortellini ricotta épinard 	Steak haché (pur bœuf)	Escalope de porc mariné	Sauté de canard aux quatre-épices	Filet de dinde grillé sauce au poivre
Fromage râpé	*** Rösti	*** Semoule	*** Riz pilaf	*** Pâtes
Salade verte et vinaigrette	*** Garniture : salade, tomate, oignon	*** Ratatouille	*** Purée de carottes	*** Brocolis vapeur
Alternative végétarienne: (Entrée et Plat protidique)				
	Steak végétarien	Falafel sauce au yaourt	Galette de légumes	Escalope de quorn sauce au poivre
Pain				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Gateau quatre-quart	Salade de fruits	Panna cotta au coulis de fraise
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

## LÉGENDE DES LOGOS



