



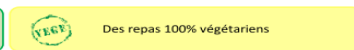
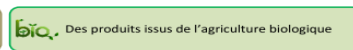
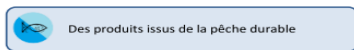
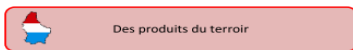
Menu de la semaine 23

Menu conçu par la classe de 3.1

LUNDI 3 juin 2018	MARDI 4 juin 2018	MERCREDI 5 juin 2018	JEUDI 6 juin 2018	VENDREDI 7 juin 2018
Soupe de tomate ***	Velouté aux navets ***	Soupe de brocoli ***	Bouillon aux petits légumes ***	Potage Dubarry ***
Concombre en vinaigrette ***	Salade grecque à la feta ***	Champignons et persil ***	Haricots rouges en salade ***	Salade de fenouil ***
Spaghetti à la bolognaise ***	Fricassée de poulet au paprika ***	Émincé de porc sauce aigre douce ***	Curry de quorn  ***	Dos de cabillaud sauce vierge ***
Epinards ***	Pommes de terre rôties ***	Riz ***	Blé ***	Boulgour ***
	Haricots jaunes aux échalotes ***	Légumes chinois (chou, soja, bambou, poireaux, oignons, carottes, poivrons, champignons, pois mange-tout) ***	Petits pois ***	Carottes ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Spaghetti à la bolognaise de quorn	Nuggets végétariens	Emincé de tofu sauce aigre douce		Omelette sauce tomate
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Gâteau marbré Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Bavarois à la framboise

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 24

Menu conçu par la classe de CE1 A

LUNDI 10 juin 2018	MARDI 11 juin 2018	MERCREDI 12 juin 2018	JEUDI 13 juin 2018	VENDREDI 14 juin 2018
<i>Férié: Lundi de Pentecôte</i>	Soupe de légumes ***	Bouillon de légumes aux pâtes Alphabet ***	Potage à la carotte ***	Velouté aux champignons ***
	Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf ***	Concombre à la crème ***	Salade verte et maïs ***	Salade de chou blanc ***
	Emincé de bœuf au jus ***	Escalope de dinde aux champignons ***	Pâtes sauce carbonara ***	 Riz cantonnais à l'omelette ***
	Pommes de terre sautées ***	Gnocchis ***	Fromage râpé ***	Courgettes ***
	Duo de carottes ***	Epinards ***	Tomates au four ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Boulettes de légumes	Falafel sauce champignons	Pâtes au tofu fumé façon carbonara	
Pain				
	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Crêpe au coulis de chocolat Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Pudding 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 25

Menu conçu
par la classe de CE1 B

LUNDI 17 juin 2019	MARDI 18 juin 2019	MERCREDI 19 juin 2019	JEUDI 20 juin 2019	VENDREDI 21 juin 2019
Soupe au poireau ***	Crème de légumes ***	Velouté aux asperges ***	Potage aux légumes verts ***	Soupe de tomate ***
Coleslaw ***	Pêche au thon ***	Salade verte et vinaigrette ***	Céleri rémoulade ***	Salade grecque ***
Emincé de porc sauce curry	Pâtes sauce bolognaise (pur bœuf) ***	Quiche au fromage  ***	Filet de merlu meunière ***	Nuggets de poulet
Blé ***	Parmesan ***	Mélange de légumes ***	Riz complet ***	Purée de pommes de terre ***
Chou romanesco ***	Salade verte et vinaigrette ***		Ratatouille ***	Epinards ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétariens	Pâtes sauce bolognaise de quorn		Omelette	Stick de mozzarella
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Tarte au fromage blanc	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crème au chocolat
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 26

Menu conçu par la classe de CE1 C

LUNDI 24 juin 2019	MARDI 25 juin 2019	MERCREDI 26 juin 2019	JEUDI 27 juin 2019	VENDREDI 28 juin 2019
Bouillon de pâtes Alphabet ***	Minestrone et pesto au basilic ***	Soupe à la courgette ***	Soupe de céleri ***	Crème poivrons et mascarpone ***
Salade de tomate ***	Carottes râpées ***	Salade verte et vinaigrette ***	Salade de lentilles ***	Betteraves rouges cuites ***
Hamburger (bœuf) Ketchup ***	Bouchée à la reine ***	Escalope de dinde et son jus aux herbes ***	Bifanas de porc grillé ***	 Lasagne végétarienne ***
Frites ***	Riz ***	Pommes de terre à la vapeur ***	Boulgour ***	Brocolis ***
Courgettes ***	Petits pois ***	Carottes ***	Epinards à la crème ***	***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Escalope de légumes	Bouchée de quorn	Escalope de tofu sauce aux herbes	Falafel sauce au fromage blanc	
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature Comté	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Gâteau au yaourt maison Laitage nature	Corbeille de fruits Melon et pastèque Compote de fruits	Corbeille de fruits Semoule au lait

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 27

Menu conçu par la classe de 2.2

LUNDI 1 juillet 2019	MARDI 2 juillet 2019	MERCREDI 3 juillet 2019	JEUDI 4 juillet 2019	VENDREDI 5 juillet 2019
Soupe de légumes variés ***	Soupe de petits pois ***	Soupe de brocoli ***	Soupe de fenouil ***	Soupe de tomate ***
Céleri rémoulade ***	Chicons aux pommes ***	Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf ***	Salade de concombre ***	Salade de carottes ***
Omelette nature  ***	Poisson pané sauce rémoulade ***	Moussaka (haché d'agneau, aubergine, sauce tomate) ***	Poulet sauce chasseur (champignons) ***	Emincé de veau aux herbes ***
Pommes de terre sautées ***	Riz pilaf ***	Salade verte et vinaigrette ***	Pâtes ***	Purée de pommes de terre ***
Poêlée de légumes ***	Carottes ***		Champignons ***	Ratatouille ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Steak végétarien	Moussaka végétarienne	Nuggets végétarien	Emincé de quorn sauce aux herbes
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Cake au chocolat Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème au chocolat

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 28

LUNDI 8 juillet 2019	MARDI 9 juillet 2019	MERCREDI 10 juillet 2019	JEUDI 11 juillet 2019	VENDREDI 12 juillet 2019
Potage aux navets ***	Potage de légumes ***	Soupe à la carotte ***	Gaspacho ***	Potage Printanier ***
Salade verte et maïs ***	Tomate - Mozzarella ***	Melon ***	Céleri rémoulade ***	Salade de carottes ***
Escalope de porc mariné ***	Grillwurst sauce moutarde ***	Volaille façon gyros ***	Escalope de veau parmigiana ***	 Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine
Quinoa ***	Purée de pommes de terre ***	Pain pita ***	Riz ***	emmental ***
Courgettes sautées au beurre ***	Haricots beurre aux échalotes ***	Chou blanc frais ***	Tomates au four ***	Epinards ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Galette de légumes sauce tomate	Salade de lentilles	Falafel sauce au fromage blanc	Escalope de quorn parmigiana	
Pain				
Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	Corbeille de fruits Tartelette au citron maison Laitage nature	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème vanille

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