



Menu de la semaine 23

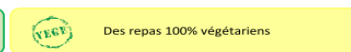
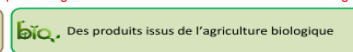
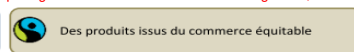
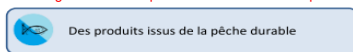
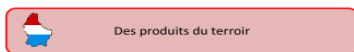
Menu conçu
par la classe de 3.1

LUNDI 3 juin 2018	MARDI 4 juin 2018	MERCREDI 5 juin 2018	JEUDI 6 juin 2018	VENDREDI 7 juin 2018
Soupe de tomate 7-9 ***	Velouté aux navets 7-12 ***	Soupe de brocoli 7-12 ***	Bouillon aux petits légumes 9 ***	Potage Dubarry 1(blé)-7 ***
Concombre en vinaigrette 10-12 ***	Salade grecque à la feta 7 ***	Champignons et persil 10-12 ***	Haricots rouges en salade 10-12 ***	Salade de fenouil 10-12 ***
Spaghetti à la bolognaise 1(blé)-3-7-9 ***	Fricassée de poulet au paprika / ***	Émincé de porc sauce aigre douce 1(blé)-6-12-14 ***	Curry de quorn 1(blé)-3-7	Dos de cabillaud sauce vierge 4 ***
 ***	Pommes de terre rôties 7-12 ***	Riz ***	Blé 1(blé) ***	Boulgour 1(blé) ***
Epinards / ***	Haricots jaunes aux échalotes 7 ***	Légumes chinois (chou, soja, bambou, poireaux, oignons, carottes, poivrons, champignons, pois mange-tout) 6 ***	Petits pois 7 ***	Carottes / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Spaghetti à la bolognaise de quorn 1(blé)-3-7-9	Nuggets végétariens 1(blé)-3	Emincé de tofu sauce aigre douce 1(blé)-6-12-14		Omelette sauce tomate 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 aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Gâteau marbré 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Bavarois à la framboise 1(blé)-3-6-7

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 »





Menu de la semaine 24

Menu conçu
par la classe de CE1A

LUNDI 10 juin 2018	MARDI 11 juin 2018	MERCREDI 12 juin 2018	JEUDI 13 juin 2018	VENDREDI 14 juin 2018
<p>Férié: <i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p>Soupe de légumes 9-12 ***</p>	<p>Bouillon de légumes aux pâtes Alphabet 1(blé)-9 ***</p>	<p>Potage à la carotte 7-12 ***</p>	<p>Velouté aux champignons 1(blé)-7-12 ***</p>
	<p>Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf 3-10-12 ***</p>	<p>Concombre à la crème 7 ***</p>	<p>Salade verte et maïs 10-12 ***</p>	<p>Salade de chou blanc 3-10-12 ***</p>
	<p>Emincé de bœuf au jus 1(blé-orge)-12 ***</p>	<p>Escalope de dinde aux champignons 1(blé)-7 ***</p>	<p>Pâtes sauce carbonara 1(blé)-7 ***</p>	<p>Riz cantonnais à l'omelette 3 ***</p>
	<p>Pommes de terre sautées 7-12 ***</p>	<p>Gnocchis 1(blé) ***</p>	<p>Fromage râpé 7 ***</p>	<p>Courgettes 3 ***</p>
	<p>Duo de carottes 7 ***</p>	<p>Epinards / ***</p>	<p>Tomates au four / ***</p>	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	<p>Boulettes de légumes /</p>	<p>Falafel sauce champignons 1(blé)-7-9</p>	<p>Pâtes au tofu fumé façon carbonara 1(blé)-6-7</p>	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
	<p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>Corbeille de fruits Crêpe au coulis de chocolat 1(blé)-3-7 Laitage nature 7</p>	<p>Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Pudding caramel 1(blé)-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 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 25

Menu conçu par la classe de CE1 B

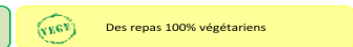
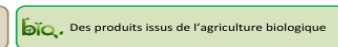
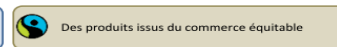
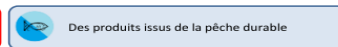
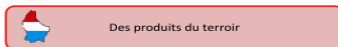
LUNDI 17 juin 2019	MARDI 18 juin 2019	MERCREDI 19 juin 2019	JEUDI 20 juin 2019	VENDREDI 21 juin 2019
Soupe au poireau 7-9-12 ***	Crème de légumes 1(blé)-7-9 ***	Velouté aux asperges 1(blé)-7 ***	Potage aux légumes verts 9-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***
Coleslaw 3-7-10-12 ***	Pêche au thon 3-4-10 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade grecque 7 ***
Emincé de porc sauce curry 1(blé)-7	Pâtes sauce bolognaise (pur bœuf) 1(blé)-3-7-9 ***	Quiche au fromage 1(blé)-3-7 ***	Filet de merlu meunière 1(blé)-3-4-7 ***	Nuggets de poulet 6
Blé 1(blé)-7 ***	Parmesan 7 ***	Mélange de légumes 7-9 ***	Riz complet / ***	Purée de pommes de terre 7 ***
Chou romanesco / ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***		Ratatouille / ***	Epinards / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétariens 1(blé)-3	Pâtes sauce bolognaise de quorn 1(blé)-3-7-9		Omelette 3-7	Stick de mozzarella 1(blé,seigle)-7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte au fromage blanc 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crème au chocolat 1(blé)-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	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 :





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 1(blé)-9 ***	Minestrone et pesto au basilic 3-7-9 ***	Soupe à la courgette 7-12 ***	Soupe de céleri 7-9-12 ***	Crème poivrons et mascarpone 1(blé)-7-12 ***
Salade de tomate 10-12 ***	Carottes râpées 10-12 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Salade de lentilles 10-12 ***	Betteraves rouges cuites 10-12 ***
Hamburger (bœuf) Ketchup 1(blé)-11 ***	Bouchée à la reine 1(blé)-7-12 ***	Escalope de dinde et son jus aux herbes / ***	Bifanas de porc grillé 9-10 ***	Lasagne végétarienne
Frites / ***	Riz / ***	Pommes de terre à la vapeur 7 ***	Boulgour 1(blé) ***	Brocolis 1(blé)-3-7 ***
Courgettes / ***	Petits pois 7 ***	Carottes / ***	Epinards à la crème 7 ***	1(blé)-7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Escalope de légumes 1(blé)	Bouchée de quorn 1(blé)-3-7-12	Escalope de tofu sauce aux herbes 6-7	Falafel sauce au fromage blanc 7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Comté 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Gâteau au yaourt maison 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Melon et pastèque Compote de fruits	Corbeille de fruits Semoule au lait 1(blé)-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 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 9-12 ***	Soupe de petits pois 7-9-12 ***	Soupe de brocoli 7-12 ***	Soupe de fenouil 7-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***
Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Chicons aux pommes 10-12 ***	Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf 3-10-12 ***	Salade de concombre 10-12 ***	Salade de carottes 10-12 ***
Omelette nature 3-7 ***	Poisson pané sauce rémoulade 1(blé)-3-4-10-12 ***	Moussaka (haché d'agneau, aubergine, sauce tomate)	Poulet sauce chasseur (champignons) 1(blé)-7 ***	Emincé de veau aux herbes 1(blé)-7 ***
Pommes de terre sautées 7 ***	Riz pilaf /	Salade verte et vinaigrette 1(blé)-7-12 ***	Pâtes 1(blé) ***	Purée de pommes de terre 7 ***
Poêlée de légumes 9 ***	Carottes /	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Champignons 7 ***	Ratatouille 7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Steak végétarien 6	Moussaka végétarienne 1(blé)-7-12	Nuggets végétariens 1(blé)-3	Emincé de quorn sauce aux herbes 1(blé)-3-9
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 aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Cake au chocolat 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème au chocolat 1(blé)-6-7

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 28

LUNDI 8 juillet 2019	MARDI 9 juillet 2019	MERCREDI 10 juillet 2019	JEUDI 11 juillet 2019	VENDREDI 12 juillet 2019
Potage aux navets 7-12 ***	Potage de légumes 9-12 ***	Soupe à la carotte 7-12 ***	Gaspacho 12 ***	Potage Printanier 9-12 ***
Salade verte et maïs 10-12 ***	Tomate - Mozzarella 7 ***	Melon / ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade de carottes 10-12 ***
Escalope de porc mariné 9-10 ***	Grillwurst sauce moutarde 1(blé-orge)-7-10-12 ***	Volaille façon gyros 7 ***	Escalope de veau parmigiana 3-7 ***	 Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine
Quinoa / ***	Purée de pommes de terre 7 ***	Pain pita 1(blé) ***	Riz / ***	emmental 1(blé)-3-7 ***
Courgettes sautées au beurre 7 ***	Haricots beurre aux échalotes 7 ***	Chou blanc frais / ***	Tomates au four / ***	Epinards / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Galette de légumes sauce tomate / ***	Salade de lentilles 10-12	Falafel sauce au fromage blanc 7	Escalope de quorn parmigiana 3-7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits Tartelette au citron maison 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Crème vanille 3-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	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 »

