

Menu de la semaine 38

Menu conçu
par la classe de CE.1

LUNDI 16 septembre 2019	MARDI 17 septembre 2019	MERCREDI 18 septembre 2019	JEUDI 19 septembre 2019	VENREDI 20 septembre 2019
Soupe de poireaux (mixé) 7-9-12 ***	Crème de chou-fleur 7-12 ***	Soupe à l'oignon, croûtons, fromage 1(blé)-7 ***	Soupe de petits pois 7-9-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***
Salade de carottes 10-12 ***	Haricots verts 10-12 ***	Salade de betteraves rouges cuites 10-12 ***	Salade de tomates 10-12 ***	Concombre à la crème 7 ***
Bouchée de quorn (avec champignons) 1(blé)-3-7-12 ***	Cabillaud sauce vierge 4 ***	Filet de dinde rôti et son jus 12 ***	Ragoût de Porc à l'ancienne 1(blé,orge) ***	Hamburger 1(blé)-6-11 ***
Pommes de terre vapeur 12 ***	Pâtes 1(blé) ***	Riz pilaf ***	Pâtes 1(blé) ***	Frites / ***
Haricots verts 7 ***	Epinards 7 ***	Purée de potiron 7 ***	Filan de brocolis 3-7 ***	Carottes cuites 7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Gratin de pâtes au pesto 1(blé)-3-7	Boulettes de légumes 3	Aloo Palak 12	Steak de betteraves 1(blé)
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7
Yaourt nature 7	Yaourt nature 7	Gateau au yaourt 1(blé)-3-7	Salade de fruits /	Filan chocolat 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 »





Menu de la semaine 39

Menu conçu par la classe de CE1

LUNDI 23 septembre 2019	MARDI 24 septembre 2019	MERCREDI 25 septembre 2019	JEUDI 26 septembre 2019	VENDREDI 27 septembre 2019
Soupe de carottes 7-12 ***	Soupe de potiron 7-12 ***	Bouillon de légumes 9 ***	Gaspacho de tomate 12 ***	Crème de salsifis 1(blé)-7 ***
Macédoine de légumes 3-10 ***	Salade coleslaw 3-7-10-12 ***	Concombre à la vinaigrette 10-12 ***	Céleri remoulade 3-7-9-10 ***	Salade de pommes de terre 3-7-10-12 ***
Pilon de poulet mariné 9-10 ***	Bœuf braisé sauce tomate 1(blé,orge)-12 ***	Rôti de porc et son jus 1(blé)-12 ***	Tajine d'agneau aux fruits secs 9-12 ***	Quiche au fromage 1(blé)-3-7 ***
Riz 7 ***	Blé 1(blé) ***	Pommes de terre sautées aux oignons 7-12 ***	Quinoa 7 ***	Carottes persillées 7 ***
Haricots jaunes 7 ***	Petits pois aux oignons 7 ***	Brocolis 7 ***	Légumes du couscous 7-9 ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétarien 1(blé)-3	Tarte aux légumes (mozzarella, épinards, tomates et brocolis) 1(blé)-3-7	Cordon bleu de quorn 1(blé)-3-7	Tajine de légumes aux fruits secs 7-9-12	
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Gaufre de Bruxelles 1(blé)-3-7	Salade de fruits 7	Panacotta à l'orange 7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits 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 »

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 40

Menu conçu par la classe de CE1

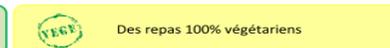
LUNDI 30 septembre 2019	MARDI 1 octobre 2019	MERCREDI 2 octobre 2019	JEUDI 3 octobre 2019	VENDREDI 4 octobre 2019
Bounesclupp (sans viande) 1(blé)-7-9-12 *** Salade de chicons aux pommes 10-12 *** Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine 1(blé)-3-7 *** Fromage 7 *** Epinards 7 ***	Crème de champignons 1(blé)-7 *** Salade de maïs 10-12 *** Escalope de dinde marinière 7-12 *** Purée de pommes de terre 7 *** Haricots verts aux fines herbes 7 ***	Potage parmentier 7-12 *** Salade de choux blanc 3-10-12 *** Emincé de bœuf aux oignons 1(blé-orge)-10-12 *** Coquillettes 1(blé)-7 *** Tomate provençale 1(blé) ***	Potage de légumes verts 9-12 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Filet de colin sauce citron 1(blé)-4-7-12 *** Riz jaune 7 *** Poireau à la crème 7 ***	Bouillon de pâtes Alphabet 1(blé)-9 *** Salade de carottes 10-12 *** Cordon bleu de dinde 1(blé)-6-7 *** Pommes de terre au beurre 7-12 *** Courgettes sautées / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Emincé de quorn sauce madère 1(blé-orge)-3-7-12	Omelette 3-7	Loempia végétarien 1(blé)-3-6-7-9	Galette de légumes 1(blé)-7
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 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 Eclair à la vanille 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits / Compote de fruits /	Corbeille de fruits Bavarois à la fraise 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 :



Menu de la semaine 41

LUNDI 7 octobre 2019		MARDI 8 octobre 2019		MERCREDI 9 octobre 2019		JEUDI 10 octobre 2019		VENDREDI 11 octobre 2019	
Crème de chou-fleur 1(blé)-7-12 ***		Velouté navet 1(blé)-7-9-12 ***		Bouillon Alphabet 1(blé) ***		Soupe de patates douces 7-12 ***		Soupe florentine 1(blé)-7-12 ***	
Haricots verts en salade 10-12 ***		Salade coleslaw 3-7-10-12 ***		Tomate cerise et mozzarella 7-10-12 ***		Salade de betteraves rouges cuites 10-12 ***		Carottes râpées 10-12 ***	
Emincé de bœuf sauce Stroganoff  1(blé-orge)-7 ***		Tagliatelles sauce carbonara et fromage râpé 		Cheese burger 		Merguez / ***		Dés de quorn sautés au cumin 	
Polenta 7 ***		Courgettes 1(blé)-3-7 ***		Ketchup 1(blé)-6-7-11 ***		Semoule 1(blé) ***		Pâtes 1(blé) ***	
Carotte Vichy 7 ***				Frites / ***		Légumes de couscous 7-9 ***		Petits pois 7 ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)									
Emincé de quorn sauce Stroganoff 1(blé)-3-7-9		Tagliatelles sauce champignons et fromage râpé 1(blé)-3-7		Falafel sauce fromage blanc aux herbes 7		Couscous de légumes 1(blé)-7-9			
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)									
Corbeille de fruits Yaourt nature 7		Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7		Corbeille de fruits Cake au chocolat  1(blé)-3-6-7		Corbeille de fruits Salade de fruits /		Corbeille de fruits Crème caramel 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 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 42

Menu conçu par la classe de 5^{ième}

LUNDI 14 octobre 2019	MARDI 15 octobre 2019	MERCREDI 16 octobre 2019	JEUDI 17 octobre 2019	Menu conçu par la classe de 5 ^{ième} VENDREDI 18 octobre 2019
Soupe de potiron 7-12 ***	Crème de céleri 1(blé)-7-9 ***	Soupe de brocoli 7-12 ***	Velouté de courgettes 7-12 ***	Potage Alphabet 1(blé)-9 ***
Salade de concombre en vinaigrette 10-12 ***	Salade de pommes de terre 3-7-10-12 ***	Radis sauce fromage blanc aux herbes 7 ***	Salade de lentilles 10-12 ***	Salade grecque 7 ***
Blanquette de veau aux champignons 1(blé)-7 ***	Filet de saumon, citron 4-7 ***	Lasagne de légumes 1(blé)-3-7-9 ***	Filet de poulet à l'estragon 7 ***	Pizza au jambon 1(blé)-7 ***
Riz pilaf / ***	Blé crémeux 1(blé)-7 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Röstis 3 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***
Flan de courgettes 3-7 ***	Chou fleur à la vapeur / ***	Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)		
Omelette au fromage 3-7	Falafels sauce fromage blanc 7		Pépites de pois cassés et courgettes /	Pizza végétarienne 1(blé)-7
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 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 Eclair au chocolat 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits / Compote de fruits /	Corbeille de fruits Crème au citron meuringuée 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

Menu de la semaine 43

Menu conçu
par la classe de 5 ième

LUNDI 21 octobre 2019	MARDI 22 octobre 2019	MERCREDI 23 octobre 2019	JEUDI 24 octobre 2019	VENDREDI 25 octobre 2019
Potage à la tomate 7-9 ***	Potage cresson 7-9-12 ***	Potage saint germain 7-12	Potage de légumes oranges 7-12 ***	Velouté de chou fleur 7-12 ***
Concombre en vinaigrette 10-12 ***	Salade de chou- blanc 3-10-12 *** 	Salade grecque 7	Tomate cerise au basilic et mozzarella 7 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***
Nuggets de volaille 1(blé) ***	Filet de quorn sauce aux herbes 1(blé)-3-7 ***	Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) et parmesan 	Emincé de veau à la crème 1(blé,orge)-7 ***	Lapin au romarin 1(blé) ***
Pommes de terre sautées 7-12 ***	Riz / ***	et parmesan 1(blé)-3-7-9	Gnocchi de pommes de terre 1(blé)-7 ***	Penne 1(blé) ***
Petit pois / ***	Poivron poêlée / ***	Salade de chicons 10-12	Courgettes / ***	Brocoli 7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétarien 1(blé)-3		Spaghetti sauce napolitaine et parmesan 1(blé)-3-7-9	Gnocchi, sauce courgettes et fromage râpé 1(blé)-7	Escalope de légumes 1(blé)
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Tarte aux pommes 1(blé)-3-7 	Salade de fruits /	Pudding vanille 1(blé)-3-7
Kiri 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 »

