



Menu de la semaine 02



LUNDI 6 janvier 2020	MARDI 7 janvier 2020	MERCREDI 8 janvier 2020	JEUDI 9 janvier 2020	 VENDREDI 10 janvier 2020
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise à la confiture
	1(blé)-7		7	1(blé)-3-7

Goûter Primaire

Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Banane Galette de riz	Gateau au yaourt	Génoise à la confiture
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé)-3-7	1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 03



LUNDI 13 janvier 2020	MARDI 14 janvier 2020	MERCREDI 15 janvier 2020	JEUDI 16 janvier 2020	 VENDREDI 17 janvier 2020
---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Pommes	Tartine de pain et kiri <small>1(blé)-7</small>	Compote	Yaourt <small>7</small>	Génoise au nutella <small>1(blé)-3-6-7-8(noisette)</small>
--------	--	---------	----------------------------	---

Goûter Primaire

Pain au chocolat <small>1(blé)-3-6-7</small>	Tartine de pain et kiri <small>1(blé)-7</small>	Pommes Galette de riz	Compote à boire Cracotte <small>1(blé,seigle)-7</small>	Génoise au nutella <small>1(blé)-3-6-7-8(noisette)</small>
---	--	--------------------------	---	---

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 04



LUNDI 20 janvier 2020	MARDI 21 janvier 2020	MERCREDI 22 janvier 2020	JEUDI 23 janvier 2020	 VENDREDI 24 janvier 2020
---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit	Poire	Yaourt aux fruits	Tartine à la confiture
	1(blé)-7		7	1(blé)-7

Goûter Primaire

Brioche	Tartine de pain et jambon cuit	Poire Galette de riz	Gateau au yaourt	Tartine à la confiture
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé)-3-7	1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 05



LUNDI 27 janvier 2020	MARDI 28 janvier 2020	MERCREDI 29 janvier 2020	JEUDI 30 janvier 2020	VENDREDI 31 janvier 2020
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Pommes	Tartine de pain et Saint-Morêt	Compote	Yaourt	Tartine au nutella
	1(blé)-7		7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)
Goûter Primaire				
Croissant	Tartine de pain et Saint-Morêt	Pommes Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine au nutella
1(blé)-3-7	1(blé)-7		1(blé,seigle)-7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 06



LUNDI 3 février 2020	MARDI 4 février 2020	MERCREDI 5 février 2020	JEUDI 6 février 2020	VENDREDI 7 février 2020
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et jambon cuit 	Banane	Yaourt aux fruits	Génoise à la confiture
	1 (blé)-7		7	1 (blé)-3-7

Goûter Primaire

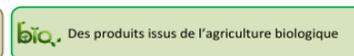
Brioche	Tartine de pain et jambon cuit 	Banane Galette de riz 	Cake au citron 	Génoise à la confiture
1 (blé)-3-7	1 (blé)-7		1 (blé)-3-7	1 (blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 07



LUNDI 10 février 2020	MARDI 11 février 2020	MERCREDI 12 février 2020	JEUDI 13 février 2020	 VENDREDI 14 février 2020
---------------------------------	---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Goûter Maternelle	Tartine de pain et Emmental	Compote	Yaourt	Génoise au nutella
	1(blé)-7		7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

Goûter Primaire

Pain au chocolat	Tartine de pain et Emmental	Poire Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Génoise au nutella
1(blé)-3-6-7	1(blé)-7		1(blé,seigle)-7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 08



Vacances de Février

LUNDI 17 février 2020	MARDI 18 février 2020	MERCREDI 19 février 2020	JEUDI 20 février 2020	VENDREDI 21 février 2020
COLLATIONS				
Smoothie et galette de riz 	Cookies aux amandes 	Compote de fruit et biscuit sec type petit beurre	Gâteau à l'ananas 	Yaourt au spéculoos 

1(blé)-3-6-7-8(amandes)1(blé)-3-6-7

1(blé)-3-6-7

1(blé)-6-7

1(blé)-6-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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