



# Menu de la semaine 02

Menu réalisé par la classe de 5 ième 1

LUNDI 6 janvier 2020	MARDI 7 janvier 2020	MERCREDI 8 janvier 2020	JEUDI 9 janvier 2020	VENDREDI 10 janvier 2020
Potage au cerfeuil	Velouté de légumes	Soupe de tomate	Soupe de petits pois	Velouté de navets
Salade d'haricots verts	Taboulé (citron, poivrons, tomates)	Œuf mimosa	Salade d'endives aux pommes	Salade de carottes
***	***	***	***	***
Bouchée à la reine	Emincé de veau aux petits oignons	Steak haché (pur bœuf)	Escalope de poulet aux herbes	Lasagne végétarienne (quorn)
Riz complet	Pâtes	Gromperekichelcher	Blé pilaf	
Petits pois à l'échalote	Purée de potiron	Ratatouille	Carottes au beurre et au persil	Salade verte
Alternative végétarienne				
Bouchée de tofu	Omelette au fromage	Steak de lentilles	Steak de soja	
Riz complet	Pâtes	Gromperekichelcher	Blé pilaf	
Petits pois à l'échalote	Purée de potiron	Ratatouille	Carottes au beurre et au persil	
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Galette des rois	Yaourt aux fruits	Eclair vanille	Salade de fruits	Pudding vanille et coulis de caramel
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET 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 03

Menu réalisé par la classe de 5ième 2

LUNDI 13 janvier 2020	MARDI 14 janvier 2020	MERCREDI 15 janvier 2020	JEUDI 16 janvier 2020	VENDREDI 17 janvier 2020
Potage cultivateur	Crème de brocoli	Potage ABC	Soupe de tomates	Potage de carottes au cumin
Salade de lentilles	Salade verte	Salade grecque	Salade de pommes de terre	Salade de concombre
Pâtes au colin et saumon sauce tomatée	*** Grillwurst sauce moutarde	*** Nuggets de volaille ketchup	*** Quiche au fromage	*** Escalope de porc marinée
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes de terre nature	Navets glacés	Boulgour au curcuma
	Chou frisé	Epinards		Haricots verts
Alternative végétarienne				
Pâtes sauce napolitaine et parmesan	Saucisse végétarienne sauce moutarde	Chili, haricot rouge, épinards et dés de coco		Brick au quorn et petits légumes
Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes de terre nature		Boulgour au curcuma
	Chou frisé			Haricots verts
Pain				
*** Corbeille de fruits Yaourt nature	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	*** Corbeille de fruits Crêpe au chocolat	*** Corbeille de fruits Salade de fruits	*** Corbeille de fruits Crème caramel
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 04

Menu réalisé par la classe de 4ième

LUNDI 20 janvier 2020	MARDI 21 janvier 2020	MERCREDI 22 janvier 2020	JEUDI 23 janvier 2020	VENDREDI 24 janvier 2020
<b>Potage de légumes mixtes</b>  <b>Salade de chou blanc et graines de sésame</b>  *** <b>Rôti de bœuf jus lié</b>  <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Épinards</b>	<b>Minestrone pesto et basilic</b>  <b>Salade verte</b>  *** <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b>  <b>Blé</b>  <b>Romanesco à l'huile d'olive</b>	<b>Potage paysan (sans lardons)</b>  <b>Chou-fleur cuit et vinaigrette</b>  *** <b>Omelette et Pommes de terre sautées</b>  <b>Poelée de poivrons</b>	<b>Soupe de potiron</b>  <b>Salade de concombre</b>  *** <b>Escalope de dinde au curry</b>  <b>Riz pilaf</b>  <b>Petit pois</b>	<b>Soupe de carottes et de pommes de terre</b>  <b>Tomate mozzarella</b>  *** <b>Émincé de porc à la crème de boursin</b>  <b>Spätzle</b>  <b>Tian de légumes</b>
Alternative végétarienne				
<b>Hachis végétarien au quorn</b>  <b>Epinards</b>	<b>Falafel sauce aux herbes</b>  <b>Blé</b>  <b>Romanesco à l'huile d'olive</b>		<b>Curry de pois chiches</b>  <b>Riz pilaf</b>  <b>Petit pois</b>	<b>Tian de légumes aux œufs gratinés au fromage</b>  <b>Spätzle</b>
Pain				
*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b>  <b>Fromage</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b>  <b>Fromage blanc aux fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Pastel de nata</b>  <b>Laitage nature</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Crème vanille</b>

## 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 05

Menu réalisé par la classe de CM2 A

LUNDI 27 janvier 2020	MARDI 28 janvier 2020	MERCREDI 29 janvier 2020	JEUDI 30 janvier 2020	Menu réalisé par la classe de CM2 A VENDREDI 31 janvier 2020
<b>Bortsch</b> (soupe à la betterave)  <b>Salade de quinoa, boulghour, maïs et feta</b>  *** <b>Jambon braisé et son jus</b>   <b>Pommes de terre sautées</b>  <b>Duo de navets et carottes</b>	<b>Soupe à la courgette et au curry</b>  <b>Salade de haricots verts</b>   *** <b>Cordon bleu de quorn (pané)</b>   <b>Spatzle</b>  <b>Fondue de poireaux crémée</b>	<b>Crème de légumes</b>  <b>Salade de chou rouge aux pommes</b>  *** <b>Filet de hoki</b>  <b>crème aux herbes fraîches</b>  <b>Blé</b>  <b>Petits pois</b>	<b>Potage aux épinards</b>  <b>Salade grecque à la feta</b>  *** <b>Choucroute garnie (Judd - Knack)</b>   <b>Pommes de terre à l'anglaise</b>	<b>Soupe de tomate</b>  <b>Salade de concombre</b>   *** <b>Hamburger</b>  <b>Frites ketchup</b>  <b>Salade verte</b>
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Enchiladas végétariennes aux pois chiches</b>  <b>Pommes de terre sautées</b>  <b>Duo de navets et carottes</b>		<b>Lentilles mijotées</b>  <b>Blé</b>  <b>Petis pois</b>	<b>Choucroute saucisse végétarienne</b>  <b>Pommes de terre à l'anglaise</b>	<b>Burger de quorn</b>  <b>Frites ketchup</b>  <b>Salade verte</b>
<b>Pain</b>				
*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b>  <b>Fromage</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b>  <b>Fromage blanc aux fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Crêpe au sucre</b>  <b>Laitage nature</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Mousse au chocolat</b>

## LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





# Menu de la semaine 06

Menu réalisé par la classe de CM2 B

Menu Asiatique				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3 février 2020	4 février 2020	5 février 2020	6 février 2020	7 février 2020
<b>Bouillon de légumes asiatiques et nouilles chinoises</b>  <b>Salade Coleslaw</b>  ***  <b>Sauté de porc sauce aigre douce</b>  <b>Riz Basmati</b>  <b>Wok de légumes asiatiques</b>	<b>Bouneschlupp (sans lardons)</b>  <b>Betteraves rouges cuites</b>  *** <b>Lapin à la moutarde</b>  <b>Semoule</b>  <b>Purée de céleri et carottes</b>	<b>Soupe de potiron</b>  <b>Salade de tomates vinaigrette</b>  ***  <b>Steak haché de bœuf sauce à l'échalote (à part)</b>  <b>Gromperekichelcher</b>  <b>Petit pois</b>	<b>Soupe à l'oignon, croûtons et fromage</b>  <b>Concombre à la vinaigrette</b>   *** <b>Sauté de canard aux quatre épices</b>  <b>Gnocchi</b>  <b>Courgettes sautées</b>	<b>Soupe de légumes</b>  <b>Salade d'haricots rouges</b>  *** <b>Dés de Quorn gratinés, tomates, mozzarella et basilic</b>   <b>Polenta crémeuse</b>  <b>Haricots verts</b> 
<b>Alternative végétarienne</b>				
<b>Râgout de légumes et tofu parfumé au gingembre</b>  <b>Riz basmati</b>	<b>Falafel sauce aux herbes</b>  <b>Semoule</b>  <b>Purée de céleri et carottes</b>	<b>Burger de seitan</b>  <b>Gromperekichelcher</b>  <b>Petit pois</b>	<b>Cannelloni ricotta épinards et parmesan</b>  <b>Courgettes sautées</b>	
<b>Pain</b>				
*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b>  <b>Fromage</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b>  <b>Fromage blanc aux fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Crumble aux pommes</b>  <b>Laitage nature</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b>  <b>Compote de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> <b>Bavarois à la framboise</b>

## 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 07



Menus réalisés  
par la classe de CM2 C

LUNDI 10 février 2020	MARDI 11 février 2020	MERCREDI 12 février 2020	JEUDI 13 février 2020	VENDREDI 14 février 2020
<p><b>Potage Saint-Germain</b> (pois cassés)</p> <p>***</p> <p><b>Chicons aux pommes</b> en salade</p> <p>***</p> <p><b>Escalope de poulet</b> sauce moutarde</p> <p>***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>***</p> <p><b>Brocoli vapeur</b></p>	<p><b>Potage de poireaux</b> et pommes de terre</p> <p>***</p> <p><b>Salade de chou blanc</b></p> <p>***</p> <p><b>Pâtes</b> sauce carbonara </p> <p>***</p> <p><b>Carottes au jus</b> </p>	<p><b>Crème de potiron</b></p> <p>***</p> <p><b>Salade grecque</b></p> <p>***</p> <p><b>Hachis parmentier</b> </p> <p>***</p> <p><b>Salade verte</b></p>	<p><b>Potage au cerfeuil</b></p> <p>***</p> <p><b>Carottes râpées</b></p> <p>***</p> <p><b>Jambon cuit braisé</b> sauce madère </p> <p>***</p> <p><b>Pommes de terre</b> rôties au four</p> <p>***</p> <p><b>Haricots verts</b></p>	<p><i>Journée pédagogique</i></p>
Alternative végétarienne				
<p><b>Curry de pois chiches</b></p> <p>7</p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Brocoli vapeur</b></p>	<p><b>Gratin de pâtes aux légumes</b> et œufs</p>	<p><b>Hachis végétarien</b> de quorn</p> <p><b>Salade verte</b></p>	<p><b>Escalope de légumes gratinée</b> au fromage</p> <p><b>Pommes de terre</b> rôties au four</p>	
Pain				
<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Yaourt nature</b></p> <p><b>Fromage</b></p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p><b>Fromage blanc aux fruits</b></p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Brownie au chocolat</b> (sans fruit à coque)</p> <p><b>Laitage nature</b></p>	<p><b>Corbeille de fruits</b></p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	

## LÉGENDE DES LOGOS





# Menu de la semaine 08

Vacances de Carnaval



LUNDI 17 février 2020	MARDI 18 février 2020	MERCREDI 19 février 2020	JEUDI 20 février 2020	VENDREDI 21 février 2020
<b>Flammekueche (végétarienne)</b>    <b>Risotto crémeux aux champignons, dés de quorn, parmesan et petit pois</b>	<b>Potage cultivateur</b>  <b>Filet mignon (porc) au cumin</b>   <b>Purée de patates douces</b>  <b>Navets braisés</b>	<b>Œuf mimosa</b>  <b>Escalope de volaille panée</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Duo de carottes</b> 	<b>Crème de potiron</b>  <b>Steak haché</b>   <b>Spatzle au beurre</b>   <b>Brocolis</b> 	<b>Dip's de légumes sauce cocktail</b>  <b>Fish Burger et son petit pain</b>   <b>Frites Ketchup</b>  <b>Salade mixte</b>
<b>Alternative végétarienne</b>				
	<b>Falafel sauce fromage blanc au cumin</b>  <b>Purée de patates douces</b>  <b>Navets braisés</b>	<b>Sauté de tofu mariné aux légumes</b>  <b>Pommes de terre vapeur</b>  <b>Duo de carottes</b>	<b>Escalope de quorn tomate</b>  <b>Spatzle au beurre</b>  <b>Brocolis</b>	<b>Nuggets végétariens</b>  <b>Frites Ketchup</b>  <b>Salade mixte</b>
<b>Pain</b>				
*** <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Fromage blanc et coulis de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Crumble aux pommes et aux spéculoos</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Tartelette au chocolat</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Ile flottante et caramel</b> 	*** <b>Corbeille de fruits</b>  <b>Banane au chocolat</b> 

## 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