Menu de la semaine 09

Sainte Sophie LUXEMBOURG — Dussmann

Menu réalisé par la classe de CM1 A

Mardi gras

LUNDI 24 février 2020	MARDI 25 février 2020	MERCREDI 26 février 2020	JEUDI 27 février 2020	VENDREDI 28 février 2020
Potage de tomates 7-9 * * * **Salade de tomates mozzarella** 10-12 * * * **Saucisse Ketchup** * * * **Frites** * * * **Salade verte et vinaigrette** 10-12 * * *	**Potage de légumes verts** 9-12 * * * **Haricots rouges, maïs et vinaigrette** 10-12 * * * **Filet de cabillaud sauce bisque** 1(blé)-2-4-7-9 * * * **Riz complet** * * * **Petits pois** bio. 7 * * *	**Minestrone et pesto au basilic** 3-7-9 * * * **Chicons aux pommes** 10-12 * * * VEGE **Lasagne à la carotte** 1(blé)-3-7-9 * * * **Brocolis** * * *	**Soupe aux petits pois** 7-9-12 * * * **Céleri rémoulade** 3-7-9-10 * * * **Lapin à la moutarde** 1(blé-orge)-7-10-12 * * * **Tagliatelles** 1(blé)-3 * * * **Haricots verts** bio. 7 * * *	**Potage Florentin** 1(blé)-7-12 * * * **Salade de lentilles** 10-12 * * * **Emincé de veau sauce crème champignons** 1(blé)-7 * * * **Purée de pommes de terre** 7 * * * **Chou-fleur** * * *
Alternative végétarienne				
Saucisse végétarienne 6-9 **Frites** **Salade verte et vinaigrette** 10-12	**Curry de légumineuses** **Riz complet** **Petits pois** bio. 7		**Omelette** 3-7 **Tagliatelles** 1(blé)-3 **Haricots verts** bio. 7	**Cordon bleu de quorn sauce crème champignons** 1(blé)-3-7 **Purée de pommes de terre** 7 **Chou-fleur**
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits **Yaourt brassé au miel** 7 **Fromage** 7	**Corbeille de fruits** **Yaourt nature** 7 **Beignet de carnaval** 1(blé)-3-7	**Corbeille de fruits** **Eclair au chocolat** 1(blé)-3-6-7 **Laitages natures** 7	**Corbeille de fruits** **Salade de fruits** **Compotes de fruits**	**Corbeille de fruits** **Panna cotta au coulis 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 recoltées 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 10

Sainte Sophie LUXEMBOURG — Dussmann

		Menu réalisé par la classe de CM1 B	Menu Asiatique	
LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
2 mars 2020	**3 mars 2020**	**4 mars 2020**	**5 mars 2020**	**6 mars 2020**
Potage aux carottes (bio)	**Soupe de céleri**	**Bouillon aux légumes alphabet**	**Soupe asiatique** (coriandre, gingembre, choux, soja, bouillon de légumes)	**Velouté de légumes**
7-12	7-9-12	1(blé)-9	6-7	1(blé)-7-9
Betteraves rouges cuites	**Concombre et vinaigrette**	**Tomates, mozzarella et pesto**	**Salade de soja**	**Taboulé aux légumes**
10-12	10-12	7	6-10-12	1(blé)-12
***	***	***	***	***
Ragôut d'agneau	**Pilons de poulet rôtis**	**Cordon bleu haché**	**Emincé de bœuf à la thaïlandaise** (concombre, soja, bambou, carotte, poivron, brocoli, haricot mungo)	**Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine** (VEGE)
1(blé-orge)	9-10	1(blé, seigle, orge, avoine, épeautre)-3-7	1(blé)-6-14	1(blé)-3-7
Semoule de blé	**Pâtes**	**Pommes de terre rôties au romarin**	**Riz**	**Haricots verts à l'échalote**
1(blé)	1(blé)	12		7
Courgettes	**Chou romanesco**	**Salade verte et vinaigrette** (bio)		
		10-12		
Alternative végétarienne				
Boulettes de légumes	**Nuggets végétariens**	**Mijoté de lentilles**	**Emincé de tofu à la thaïlandaise**	
	1(blé)-3	7		
Semoule de blé	**Pâtes**	**Pommes de terre rôties au romarin**		
1(blé)	1(blé)	12	1(blé)-6-14	
Courgettes	**Chou romanesco**	**Salade verte et vinaigrette**	**Riz**	
		10-12		
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits Yaourt nature	**Corbeille de fruits Yaourt aux fruits**	**Corbeille de fruits Crêpe au sucre glace**	**Corbeille de fruits Salade de fruits**	**Corbeille de fruits Crème mousseline vanille**
7	7	1(blé)-3-7		3-7
Fromage	**Fromage blanc aux fruits**	**Laitage nature**	**Compote de fruits**	
7	7	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 11

Sainte Sophie LUXEMBOURG — Dussmann

			Menu Luxembourgeois		Menu réalisé par la classe de CM1 C
LUNDI 9 mars 2020	MARDI 10 mars 2020	MERCREDI 11 mars 2020	JEUDI 12 mars 2020	VENDREDI 13 mars 2020
Soupe de légumes 9-12 **Salade d'haricots verts** 10-12 *** **Quiche aux légumes oranges** 1(blé)-3-7 **Salsifis crémés** 7	**Soupe de potiron** 7-12 **Céleri rémoulade** 3-7-9-10 *** **Paleron braisé** 1(blé)-7 **Riz** **Flan de courgettes** 3-7	**Bouneschlupp végétarienne** 1(blé)-7-9-12 **Chou rouge aux pommes** 12 *** **Bouchée à la reine** 1(blé)-7-12 **Frites** **Petits pois** 7	**Soupe de lentilles** 7-12 **Salade de concombre** 10-12 *** **Mijoté de poisson aux crevettes** 1(blé)-2-4-7-9-12 **Boulgour** 1(blé) **Poêlée de légumes**	**Soupe de carottes** 7-12 **Salade verte et maïs** 10-12 *** **Pilons de poulet ketchup** 9-10 **Coquillettes** 1(blé) **Epinards** 7
Alternative végétarienne				
	Falafel sauce tomate **Riz** **flan de courgettes** 3-7	**Bouchée de quorn** 1(blé)-3-7-9-12 **Frites** **Petit pois** 7	**Chili, lait de coco, haricot rouge, épinards, épices tex mex** 7 **Boulgour** 1(blé) **Chou frisé**	**Lentilles mijotées** 1(blé)-7 **Coquilettes** 1(blé)-7 **Epinards** 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** **Cake marbré** 1(blé)-3-6-7 **Laitage nature** 7	*** **Corbeille de fruits** **Salade de fruits** **Compote de fruits**	*** **Corbeille de fruits** **Iles flottantes** 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 12

Sainte Sophie LUXEMBOURG

Dussmann

Menu réalisé par la casse de CE2 1

LUNDI 16 mars 2020	MARDI 17 mars 2020	MERCREDI 18 mars 2020	JEUDI 19 mars 2020	VENDREDI 20 mars 2020
Potage Dubarry (chou-fleur) 1(blé)-7	**Soupe à l'oignon** 1(blé)-7	**Bouillon de légumes** 9	**Potage aux épinards** 1(blé)-7-12	**Potage Crécy** bio. 7-12
Macédoine de légumes 3-10 ***	**Endives aux pommes et vinaigrette** 10-12 ***	**Salade de tomates** 10-12 ***	**Salade verte et haricots rouges** 10-12 ***	**Chou blanc et vinaigrette** 10-12 ***
Emincé de volaille sauce basquaise	VEGE **Spätzle géant sauce parmesan**	**Cordon bleu de dinde (pané)** 1(blé)-3-7	**Veau marengo** 9-12	**Emincé de porc au boursin** 7-12
Pommes de terre 12	1(blé)-3-7	**Pâtes (fromage râpé à part)** 1(blé)-7	**Riz**	**Blé** 1(blé)
Tomate au four	**Duo de carottes** bio. 7	**Haricots verts** bio. 7	**Poivrons**	**Poêlée de légumes mixtes** 9
Alternative végétarienne				
Steak de lentilles		**Cordon bleu de quorn** 1(blé)-3-7	**Curry de pois chiches** 7	**Œufs durs gratinés** 1(blé)-3-7
Pommes de terre 12		**Pâtes** 1(blé)-7	**Riz**	**Blé** 1(blé)
Tomate au four		**Haricots verts** bio. 7	**Poivrons**	**Poêlée de légumes mixtes** 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** **Gauffre au sucre** 1(blé, avoine)-3-6-7 **Laitage nature** 7	**Corbeille de fruits** **Salade de fruits** **Compte de fruits**	**Corbeille de fruits** **Bavarois aux fruits de la passion** 1(blé)-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 recoltées pour chaque ingredient constituant nos recettes. Malgre tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergenes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :

- Des produits du terroir
- Des produits issus de la pêche durable
- Des produits issus du commerce équitable
- bio. Des produits issus de l'agriculture biologique
- VEGE Des repas 100% végétariens

Menu de la semaine 13

Sainte Sophie LUXEMBOURG

Dussmann

Menu réalisé par la classe de CE2 B

LUNDI 23 mars 2020	MARDI 24 mars 2020	MERCREDI 25 mars 2020	JEUDI 26 mars 2020	VENDREDI 27 mars 2020
Potage parmentier (pommes de terre) 7-12	**Soupe de cerfeuil** 1(blé)-7	**Velouté de tomates** 1(blé)-7-9	**Potage de poireaux** 7-9-12	**Soupe de courges** 7-12
Salade de lentilles 10-12 ***	**Betteraves rouges cuites** 10-12 ***	**Concombre à la crème** 7 ***	**Coleslaw** 3-7-10-12 ***	**Salade grecque** 7 ***
Filet de colin sauce ciboulette 1(blé)-4-7-12	**Emincé de veau sauce brune** 1(blé,orge)-7	**Cheese burger** 1(blé)-7-11	**Pâtes sauce Napolitaine** 1(blé)	**Pilons de poulet** 9-10
Riz	**Spätzle** 1(blé)-3-7	**Frites**	**Fromage râpé** 7	**Blé** 1(blé)
Haricots verts bio. 7	**Purée de brocolis** 7	**Ratatouille**	**Petits pois** 7	**Purée de carottes** 7-12
Alternative végétarienne				
Dés de tofu sauce hoisin 1(blé)-6-11	**Steak de légumes gratinés au fromage** 1(blé)-7	**Nuggets végétariens** 6		**Couscous de quinoa aux pois chiches** 7-9
Riz	**Spätzle** 1(blé)-3-7	**Frites**		
Haricots verts bio. 7	**Purée de brocolis** 7	**Ratatouille**		
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 Eclair à la vanille** 1(blé)-3-6-7	**Corbeille de fruits Salade de fruits**	**Corbeille de fruits Mousse au chocolat** 1(blé)-6-7
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 recoltees pour chaque ingredient constituant nos recettes. Malgre tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergenes »

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 14

Sainte Sophie LUXEMBOURG

Dussmann

Journée bol de riz

Menu réalisé par la classe de CE2 C

LUNDI 30 mars 2020	MARDI 31 mars 2020	MERCREDI 1 avril 2020	JEUDI 2 avril 2020	VENDREDI 3 avril 2020
Minestrone 1(blé)-7-9 * * * **Salade de chou blanc et croûtons** 1(blé)-10-12 * * * **Blanquette de veau** 1(blé)-7 **Riz** * * * **Carottes braisées** bio * * *	**Velouté de champignons** 1(blé)-7-12 * * * **Betteraves rouges cuites** 10-12 * * * **Escalope de poulet sauce moutarde** bio 1(blé)-7-10-12 **Gratin de pommes de terre** 7-12 * * * **Brocoli vapeur** * * *	**Soupe de cresson** 7-9-12 * * * **Tomates au basilic** * * * VEGE **Couscous de légumes** **(carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches)** 7-9 **Semoule** 1(blé) * * *	**Velouté de navets** 1(blé)-7-9-12 * * * **Carottes râpées** 10-12 * * * **Steak haché de bœuf** * * * **Pommes de terre au four** 12 * * * **Haricots verts** bio 7 * * *	**Soupe de tomates** 7-9 * * * **Salade grecque** 7 * * * **Pizza** **(dés de jambon, fromage, tomate)** 1(blé)-7 * * * **Salade verte** 10-12 * * *
Alternative végétarienne				
Risotto aux champignons et fromage 3-7-9 **Carottes braisées**	**Parmigiana** 7 **Pommes de terre**		**Quiche tomate et épinards** 1(blé)-3-7 **Salade verte** 10-12	**Pizza margherita** 1(blé)-7 **Salade verte** 10-12
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 nature** 7 **Fromage blanc aux fruits** 7	**Corbeille de fruits** **Tarte au flan** 1(blé)-3-7 **Laitages natures** 7	**Corbeille de fruits** **Salade de fruits** **Compotes de fruits**	**Corbeille de fruits** **Tiramisu** 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 recoltées pour chaque ingredient constituant nos recettes. Malgre tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergenes »

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 15

Sainte Sophie LUXEMBOURG

Dussmann

Vacances de Pâques

LUNDI 6 avril 2020	MARDI 7 avril 2020	MERCREDI 8 avril 2020	JEUDI 9 avril 2020	VENDREDI 10 avril 2020
Coleslaw 3-7-10-12 **Chicken burger** 1(blé)-11 *** **Rösti** **Ketchup** 3 **Garniture:** **salade, tomate, oignon**	**Concombre** **à la vinaigrette** 10-12 **Feuilleté au fromage** 1(blé)-7 **Haricots verts** 7	**Salade de maïs** **et poivrons** 10-12 **Cannelloni à la viande** **(pur bœuf)** **sauce tomate gratinée** 1(blé)-3-7 **Courgettes**	**Wrap au fromage frais** **et crudités** (iceberg, concombre, carottes râpées) 1(blé)-7 **Escalope de veau** **sauce aux champignons** 1(blé,orge)-7 *** **Pâtes** 1(blé) **Flan de carottes** 3-7	**Salade de** **pommes de terre** 3-7-10-12 **Buffet campagnard** **et ses salades de crudités** A définir !
Alternative végétarienne				
Burger végétarien 1(blé)-11 **Rösti** **Ketchup** 3 **Garniture:** **salade, tomate, oignon**		**Tortellini** **ricotta épinard** 1(blé)-3-7 **Courgettes**	**Dés de quorn aux** **champignons** 3-7 **Pâtes** 1(blé) **Flan de carottes** 3-7	**Buffet végétarien** **et ses salades de crudités** 3-7-9-10-12
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
*** **Corbeille de fruits** **Crème à la vanille** 1(blé)-7	*** **Corbeille de fruits** **Salade de fruits**	*** **Corbeille de fruits** **Crumble aux poires** **et aux spéculoos** 1(blé)-7	*** **Corbeille de fruits** **Cheesecake** 1(blé)-3-7	**Corbeille de fruits** **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 »

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 16

Sainte Sophie LUXEMBOURG

Dussmann

Vacances de Pâques

		Menu Mexicain	Menu Oriental	
LUNDI 13 avril 2020	MARDI 14 avril 2020	MERCREDI 15 avril 2020	JEUDI 16 avril 2020	VENDREDI 17 avril 2020
Jour férié : Lundi de Pâques	**Soupe de petits pois** 7-9-12 * * * **Pizza tomate, jambon, champignons et fromage** 1(blé)-7 * * * **Salade verte** 10-12 * * * . * * *	**Chips tortillas** (cheese, naturel, chili) **sauce salsa et guacamole** Chips Cheese 7 Sauce salsa 1(blé)-14 * * * **Fajitas de dinde** 1(blé) * * * **Riz** / * * * **Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée** 7 * * *	**Salade de carottes marocaine** * * * **Tajine aux fruits secs** 9-12 * * * **Semoule de blé** 1(blé) * * * **Légumes couscous** 7-9 * * *	**Flammekueche** (avec lardons) 1(blé)-3-7 * * * **Saumon grillé et sauce citron** 1(blé)-4-7-12 * * * **Quinoa poêlé** 7 * * * **Petits pois et carottes** 7 * * *
	Alternative végétarienne			
	Pizza tomate-champignons et fromage 1blé)-7 **Salade verte** 10-12	**Fajitas de quorn** 1(blé)-3-7 **Riz** **Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée** 7		**Gratin de quinoa, champignon et brocolis** 7
	Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)			
	Corbeille de fruits **Salade de fruits**	**Corbeille de fruits** **Ananas**	**Corbeille de fruits** **Salade d'oranges à la canelle**	**Corbeille de fruits** **Tarte au chocolat** 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 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