



Menu de la semaine 09

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 ***	Potage de légumes verts ***	Minestrone et pesto au basilic ***	Soupe aux petits pois ***	Potage Florentin ***
Salade de tomates mozzarella ***	Haricots rouges, maïs et vinaigrette ***	Chicons aux pommes ***	Céleri rémoulade ***	Salade de lentilles ***
Saucisse Ketchup 	Filet de cabillaud sauce bisque 	Lasagne à la carotte 	Lapin à la moutarde	Emincé de veau sauce crème champignons
Frites ***	Riz complet	Brocolis	Tagliatelles	Purée de pommes de terre ***
Salade verte et vinaigrette ***	Petits pois 	Brocolis ***	Haricots verts 	Chou-fleur ***
Alternative végétarienne				
Saucisse végétarienne	Curry de légumineuses		Omelette	Cordon bleu de quorn sauce crème champignons
Frites	Riz complet		Tagliatelles	Purée de pommes de terre
Salade verte et vinaigrette	Petits pois 		Haricots verts 	Chou-fleur
Pain				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt brassé au miel	Yaourt nature	Eclair au chocolat	Salade de fruits	Panna cotta au coulis de fruits
Fromage	Beignet de carnaval	Laitages naturels	Compotes 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 10

Menu réalisé par la classe de CM1 B

Menu Asiatique

LUNDI 2 mars 2020	MARDI 3 mars 2020	MERCREDI 4 mars 2020	JEUDI 5 mars 2020	VENDREDI 6 mars 2020
Potage aux carottes 	Soupe de céleri	Bouillon aux légumes alphabet	Soupe asiatique (coriandre, gingembre, choux, soja, bouillon de légumes)	Velouté de légumes
Betteraves rouges cuites	Concombre et vinaigrette	Tomates, mozzarella et pesto	Salade de soja	Taboulé aux légumes
***	***	***	***	***
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 
Semoule de blé	Pâtes	Pommes de terre rôties au romarin		
Courgettes	Chou romanesco	Salade verte et vinaigrette 	Riz	Haricots verts à l'échalote
Alternative végétarienne				
Boulettes de légumes	Nuggets végétariens	Mijoté de lentilles	Emincé de tofu à la thaïlandaise	
Semoule de blé	Pâtes	Pommes de terre rôties au romarin		
Courgettes	Chou romanesco	Salade verte et vinaigrette	Riz	
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
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

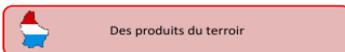


Menu de la semaine 11

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

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 12

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)	Soupe à l'oignon	Bouillon de légumes	Potage aux épinards	Potage Crécy
Macédoine de légumes	Endives aux pommes et vinaigrette	Salade de tomates	Salade verte et haricots rouges	Chou blanc et vinaigrette
***	***	***	***	***
Emincé de volaille sauce basquaise	Spätzle géant sauce parmesan	Cordon bleu de dinde (pané)	Veau marengo	Emincé de porc au boursin
Pommes de terre		Pâtes (fromage râpé à part)	Riz	Blé
Tomate au four	Duo de carottes	Haricots verts	Poivrons	Poêlée de légumes mixtes
Alternative végétarienne				
Steak de lentilles		Cordon bleu de quorn	Curry de pois chiches	Œufs durs gratinés
Pommes de terre		Pâtes	Riz	Blé
Tomate au four		Haricots verts	Poivrons	Poêlée de légumes mixtes
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature	Yaourt aux fruits	Gauffre au sucre	Salade de fruits	Bavarois aux fruits de la passion
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 13

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) Salade de lentilles *** Filet de colin sauce ciboulette Riz Haricots verts	Soupe de cerfeuil Betteraves rouges cuites *** Emincé de veau sauce brune Spätzle Purée de brocolis	Velouté de tomates Concombre à la crème *** Cheese burger Frites Ratatouille	Potage de poireaux Coleslaw *** Pâtes sauce Napolitaine Fromage râpé Petits pois	Soupe de courges Salade grecque *** Pignons de poulet Blé Purée de carottes
Alternative végétarienne				
Dés de tofu sauce hoisin Riz Haricots verts	Steak de légumes gratinés au fromage Spätzle Purée de brocolis	Nuggets végétariens Frites Ratatouille		Couscous de quinoa aux pois chiches
Pain				
*** Corbeille de fruits Yaourt nature Fromage	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	*** Corbeille de fruits Eclair à la vanille Laitage nature	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Mousse au chocolat

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



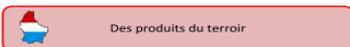


Menu de la semaine 14

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 ***	Velouté de champignons ***	Soupe de cresson ***	Velouté de navets ***	Soupe de tomates ***
Salade de chou blanc et croûtons ***	Betteraves rouges cuites ***	Tomates au basilic ***	Carottes râpées ***	Salade grecque ***
Blanquette de veau	Escalope de poulet sauce moutarde 	Couscous de légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) 	Steak haché de bœuf 	Pizza  (dés de jambon, fromage, tomate)
Riz ***	Gratin de pommes de terre ***	Semoule ***	Pommes de terre au four ***	***
Carottes braisées 	Brocoli vapeur ***	***	Haricots verts 	Salade verte ***
Alternative végétarienne				
Risotto aux champignons et fromage	Parmigiana		Quiche tomate et épinards	Pizza margherita
Carottes braisées	Pommes de terre		Salade verte	Salade verte
Pain 1 (blé) (1 (avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Yaourt nature	Corbeille de fruits Tarte au flan	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Tiramisu
Fromage	Fromage blanc aux fruits	Laitages naturels	Compotes de fruits	

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Menu de la semaine 15

Vacances de Pâques

LUNDI 6 avril 2020	MARDI 7 avril 2020	MERCREDI 8 avril 2020	JEUDI 9 avril 2020	VENDREDI 10 avril 2020
<p>Coleslaw</p> <p>Chicken burger </p> <p>***</p> <p>Rösti Ketchup</p> <p>Garniture: salade, tomate, oignon</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Salade de maïs et poivrons</p> <p>Cannelloni à la viande (pur bœuf) </p> <p>sauce tomate gratinée</p> <p>Courgettes</p>	<p>Wrap au fromage frais et crudités (iceberg, concombre, carottes râpées)</p> <p>Escalope de veau sauce aux champignons</p> <p>***</p> <p>Pâtes</p> <p>Flan de carottes </p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Buffet campagnard</p> <p>et ses salades de crudités</p>
Alternative végétarienne				
<p>Burger végétarien</p> <p>Rösti Ketchup</p> <p>Garniture: salade, tomate, oignon</p>		<p>Tortellini ricotta épinard</p> <p>Courgettes</p>	<p>Dés de quorn aux champignons</p> <p>Pâtes</p> <p>Flan de carottes </p>	<p>Buffet végétarien et ses salades de crudités</p>
Pain				
<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Crème à la vanille</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Salade de fruits</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Crumble aux poires et aux spéculoos</p>	<p>***</p> <p>Corbeille de fruits Cheesecake</p>	<p>Corbeille de fruits Compote de fruits</p>

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 16

Vacances de Pâques

LUNDI 13 avril 2020	MARDI 14 avril 2020	MERCREDI 15 avril 2020	JEUDI 16 avril 2020	VENDREDI 17 avril 2020	
<p><i>Jour férié : Lundi de Pâques</i></p>	<p>Soupe de petits pois</p> <p>***</p> <p>Pizza tomate, jambon, champignons et fromage</p> <p>*** </p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Chips tortillas (cheese, naturel, chili) sauce salsa et guacamole</p> <p>***</p> <p>Fajitas de dinde  </p> <p>***</p> <p> Riz</p> <p>***</p> <p>Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée</p> <p>***</p>	<p>Salade de carottes marocaine </p> <p>***</p> <p>Tajine aux fruits secs </p> <p>***</p> <p>Semoule de blé</p> <p>***</p> <p>Légumes couscous</p> <p>***</p>	<p>Flammekueche (avec lardons)</p> <p>***</p> <p>Saumon grillé et sauce citron </p> <p>***</p> <p>Quinoa poêlé</p> <p>***</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>***</p>	
	Alternative végétarienne				
		<p>Pizza tomate-champignons et fromage </p> <p>Salade verte</p>	<p>Fajitas de quorn</p> <p>Riz</p> <p>Poivrons, tomates, maïs, haricots rouges, carottes et mozzarella râpée</p>		<p>Gratin de quinoa, champignon et brocolis</p>
Pain					
	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Ananas</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade d'oranges à la cannelle</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte au chocolat</p>	

LÉGENDE DES LOGOS

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :

