



Menu de la semaine 46

*Journée pédagogique
pas d'élèves*

*Menu de la classe
des élèves de 5^{ème}*

LUNDI 9 novembre 2020	MARDI 10 novembre 2020	MERCREDI 11 novembre 2020	JEUDI 12 novembre 2020	VENDREDI 13 novembre 2020
Potage soupe paysan (sans lardon) 9-12 ***	Soupe chinoise 1(blé)-3-6 ***	Potage de citrouille 7-12 ***	Crème de panais 1(blé)-7-12 ***	Velouté de carotte 1(blé)-7-12 ***
Feuilleté au fromage 1(blé)-7 ***	Salade coleslaw 3-7-10-12 ***	Tomate mozzarella 7 ***	Salade de concombre 10-12 ***	Salade de légumes et riz 3-7-10-12 ***
Curry d'agneau 9 ***	Emincé de poulet 1(blé) ***	Merguez 	Dos de cabillaud sauce citron 	Gnocchi  sauce tomate
Boulgour 1(blé) ***	Nouilles asiatiques 1(blé)-3-6-11 ***	Semoule 1(blé) ***	Riz nature et sauvage ***	Fromage râpé 1(blé)-7 ***
Poêlée de courgettes ***	Champignons, mange-tout, poireaux, germes de haricots / ***	Ratatouille ***	Haricots verts au beurre 7 ***	Duo de poivrons verts et rouges ***
Alternative végétarienne				
Curry de lentilles béluga au lait de coco / Boulgour 1(blé) Poêlée de courgettes	Tofu 6 Nouilles asiatiques 1(blé)-3-6-11 Champignons, mange-tout, poireaux et germes de haricots	Aloo Palak (pommes de terre, épinards, oignon, curry, ail) 12	Omelette aux petits légumes et herbes fraîches 3-7 Riz nature et sauvage Haricots verts au beurre 7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Gâteau aux pommes et cannelle 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Bavaois à la framboise 1(blé) - 3 - 6 - 7 Laitages naturels 7	Corbeille de fruits Salade de fruits / Compotes de fruits /	Corbeille de fruits Crème Catalane 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 47

Menu de la classe
des élèves de 4^{ième} 1

LUNDI 16 novembre 2020	MARDI 17 novembre 2020	MERCREDI 18 novembre 2020	JEUDI 19 novembre 2020	VENDREDI 20 novembre 2020
Velouté aux champignons 1 (blé)-7-12 ***	Soupe de courge au romarin 7-12 ***	Bouneschlupp (sans viande) 1 (blé)-7-9-12 ***	Crème de brocoli 7-12 ***	Soupe de légumes 9-12 ***
Salade de lentilles 10-12 ***	Céleri remoulade 3-7-9-10 ***	Oeuf mimosa 3-10 ***	Salade de carottes 10-12 ***	Chou et croûtons 1(blé)-10-12 ***
Ravioli aux légumes Crème de parmesan 1(blé)-3-7-9 ***	Porc jus au thym 1(blé)-orge-12 ***	Emincé de veau 1(blé)-orge-7 ***	Escalope de dinde jurassienne 1(blé)-3-7 ***	Roastbeef sauce forestière 1(blé)-7 ***
Tomate au four ***	Blé 1 (blé) ***	Tacos 1(blé) ***	Purée de pommes de terre 7 ***	Pommes de terre sautées 7-12 ***
Courgettes grillées ***	Haricots rouges, salade, tomates, citron vert, coriandre, guacamole ***	Flan de poireaux 3-7 ***	Epinars 7 ***	Alternative végétarienne
Gratin de pâtes aux brocolis et fromage 1(blé)-3-7	Tacos avec tofu fumé 1(blé)-6 Haricots rouges, salade, tomates, citron vert, coriandre, guacamole	Enchiladas végétarienne aux pois chiches 1(blé)-7 Flan de poireaux 3-7	Filet de quorn braisés aux petits légumes 3-9 Pommes sautées 7-12 Epinars 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 nature 7 Fromage blanc fruits 7	Corbeille de fruits Brownie (sans fruits à coque) 1 (blé) - 3 - 6 - 7 Laitages naturels 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotes de fruits	Corbeille de fruits Pudding vanille 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 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 48

Menu de la classe
des élèves de 4^{ième} ?

LUNDI 23 novembre 2020	MARDI 24 novembre 2020	MERCREDI 25 novembre 2020	JEUDI 26 novembre 2020	VENDREDI 27 novembre 2020
Potage Crécy (carottes) 7-12 Concombre vinaigrette 10-12 *** Porc à la moutarde 10 Quinoa 7 Chicons à la béchamel 1(blé)-7	Crème de cerfeuil 1(blé)-7-12 Salade verte 10-12 ***  Quiche aux légumes verts 1(blé)-3-7 Haricots beurre 7	Soupe de tomate 7-12 Salade grecque 7 *** Emincé de bœuf façon kebab 7 Pain pita 1(blé) Garniture avec sauce blanche 7 Alternative végétarienne	Crème de céleri 1(blé)-7-9 Salade de carottes à l'orange *** Lasagne au saumon 1(blé,orge)-3-4-7-9 Epinards 7	Bouillon type Ramen 6-9-11 Salade de tomate et basilic / *** Sûpreme de volaille aux champignons 1(blé)-7 Pommes de terre wedges 1(blé) Brocoli 7
Empanadas aux lentilles 1(blé)-3-7 Quinoa 7 Chicon à la béchamel 1(blé)-7		Emincé de quorn façon kebab 3-7 Pain pita 1(blé) Garniture avec sauce blanche 7	Lasagne végétarienne au quorn 1(blé)-3-7-9 Epinards 7	Falafel sauce fromage blanc aux herbes 7 Pommes de terre wedges 1(blé) Brocoli 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 Tarte aux pommes 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Fruits au sirop Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Mousse au chocolat 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 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 49

Menu de la classe
des élèves de 6^{ième} G

LUNDI 30 novembre 2020	MARDI 1 décembre 2020	MERCREDI 2 décembre 2020	JEUDI 3 décembre 2020	VENDREDI 4 décembre 2020
Crème de cerfeuil 1(blé)-7-12 Salade de pâtes (feta, olive, tomate cerise) 1(blé)-7-12 ***  Chili sin carne au quorn 1(blé)-3-7 Riz complet Haricots rouges	Soupe de brocoli 7-12 Salade verte 10-12 *** Émincé de bœuf sauce moutarde (légère)  1(blé)-7-10 Boulgour aux herbes 1(blé) Purée de potiron 7-12	Soupe citrouille 1(blé)-7 Salade mexicaine 10-12 *** Fajitas à la volaille sauce guacamole  1(blé-orge)-7 Quinoa Poivrons	Soupe Canja de galinha 1(blé)-7 Salade de laitue, tomate, oignon 10-12 *** Grillwurst sauce curry 1(blé,orge)-7 Pâtes 1(blé) Carottes 7	Bouillon légumes ABC 1(blé)-9 Salade de chicons aux pommes 10-12 *** Colin sauce aurore  1(blé)-4-7 Pommes de terre persillées 12 Poêlée de champignons 7
Alternative végétarienne				
	Poêlée de boulgour aux pois chiches et légumes 1(blé)-9	Fajitas au quorn sauce guacamole 1(blé)-3-7 Quinoa Poivrons	Omelette aux légumes 3-7 Pâtes 1(blé) Carottes 7	Samoussa aux légumes et feta 1(blé)-6-7-12 Pommes de terre persillées 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 aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Cinnamonrolls 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème vanille 1(blé)-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 50

Menu de la classe
des élèves de 5^{ème} G

Journée bol de riz

LUNDI 7 décembre 2020	MARDI 8 décembre 2020	MERCREDI 9 décembre 2020	JEUDI 10 décembre 2020	VENDREDI 11 décembre 2020
Bouillon de légumes 9 Salade grecque 7 *** Bifana de porc Purée de pommes de terre 7 Aubergines grillées	Crème à l'oseille 1(blé)-7 Haricots verts en salade 10-12 *** Kniddelen sauce aux champignons 1(blé)-3-7 Petits pois aux oignons 7	Soupe de courgettes 1(blé)-7-12 Salade de concombre 10-12 *** Emincé de poulet façon kebab 7 Frites Salade verte vinaigrette 10-12	Soupe de petit pois 7-9-12 Salade de carottes 10-12 *** Bouchée de poisson 1(blé)-2-4-7-12 Blé 1(blé) Courgettes 7	Minestrone 7-12 Cèleri rémoulade 3-7-9-10 *** Blanquette de veau 1(blé)-3-7 Riz Carottes braisées
Alternative végétarienne				
Hachis parmentier végétarien (quorn) 3-7 Aubergines grillées		Galette de légumes gratinées au fromage 1(blé)-3-7-10-12 Frites Salade verte 10-12	Enchiladas végétariennes aux haricots rouges 1(blé)-7 Blé 1(blé)	Risotto aux champignons et fromage 7 Carottes braisées
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 Mousse au chocolat 3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits frais / Compote de fruits /	Corbeille de fruits Yaourt nature 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 »



Menu de la semaine 51

Menu de Noël ESG et collège		Menu de la classe des élèves de		Menu de Noël du lycée	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
14 décembre 2020	15 décembre 2020	16 décembre 2020	17 décembre 2020	18 décembre 2020	
Bouillons de volaille et petites pâtes 1(blé)-9	Crème de salsifi	Soupe de carottes 7-12	Crème de champignons 1(blé)-7	Crème de brocoli 1(blé)-7-12	
Salade betteraves 10-12 ***	Salade de concombre 10-12	Tomate mozzarella 7 ***	Salade de chicons aux pommes 10-12 ***	Salade coleslaw 3-7-10-12	
Merguez	Pot au feu	Spaghetti carbonara	Dos de saumon 	Bouchée à la reine 	
Semoule de blé 1(blé)	Pot au feu 12	Spaghetti carbonara 1(blé)-3-7	Riz	Frites	
Légumes du couscous 9	Légumes du pot au feu	Salade verte et vinaigrette 10-12	Purée d'épinards 7	Salade mixte (salade, tomate et oignons)	
Alternative végétarienne					
Couscous végétarien aux pois chiches 1(blé)-9	Gratin de pâtes aux légumes 1(blé)-3-7	Spaghetti crème de courgettes et emmental 1(blé)-3-7 Salade verte et vinaigrette 10-12	Curry de lentilles Riz Purée d'épinards 7	Cheeseburger végétarien (quorn) 1(blé)-3-6-7-9-11 Frites Salade mixte	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)					
*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais Yaourt nature 7 Fromage 7 Bûche de Noël 1(blé, orge)-3-6-7-8(noisette, amande)-12	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7	*** Corbeille de fruits Eclair à la vanille 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais Compote de fruits	Corbeille de fruits Bûche de Noël 1(blé, orge)-3-6-7-8(noisette, amande)-12	

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 01

Menu de la classe
des élèves de 3^{ième}

LUNDI 4 janvier 2021	MARDI 5 janvier 2021	MERCREDI 6 janvier 2021	JEUDI 7 janvier 2021	VENDREDI 8 janvier 2021
Crème de potimarron et châtaigne 1(blé)-7-8(chataigne)-12 Salade mixte, betteraves rouges cuites et croûtons 1(blé)-10-12 *** Omelette 03-juil Pommes de terre sautées 7-12 Haricots verts 7	Soupe de légumes 9-12 Taboulé de légumes 1(blé)-12 *** Fricassé de dinde à la crème 7-12 Riz basmati Champignons 7	Soupe d'oignons gratinés 7-9-12 Salade verte 10-12 *** Boulette de viande (porc et bœuf) sauce tomate Quinoa Carottes tombées au beurre 7 Alternative végétarienne	Potage Saint-Germain (pois cassés) 7-12 Salade de chou blanc 10-12 *** Goulasch de bœuf à la hongroise 1(blé)-9-12 Pâtes 1(blé) Poivrons, oignons	Minestrone 1(blé)-7-9 Concombre vinaigrette 10-12 *** Sauté de lapin à l'estragon 1(blé)-7 Blé crémeux 1(blé)-7 Poêlée de légumes d'hiver 9
	Risotto aux champignons, petits pois et parmesan 7	Quiche aux légumes oranges 1(blé)-3-7	Gratin de pâtes aux légumes et dés de quorn 1(blé)-3-7	Salade de blé, lentilles béluga, feta et tomate 1(blé)-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 Galette des rois (pommes) 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits frais 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