



Menu de la semaine 03

Menu réalisé par la classe de 4.1

LUNDI 18 janvier 2021	MARDI 19 janvier 2021	MERCREDI 20 janvier 2021	JEUDI 21 janvier 2021	VENDREDI 22 janvier 2021
Potage au cerfeuil 1(blé)-7 Salade de carottes 10-12 *** Saumon rôti 4 Riz complet Petits pois à l'échalote 7	Velouté de légumes 1(blé)-7-9 Taboulé (citron, poivrons, tomates) 1(blé)-12 *** Emincé de veau aux petits oignons 1(blé)-9 Pâtes 1(blé) Purée de potiron 7	Soupe de tomate 7-9 Salade grecque 7 *** Cuisse de poulet Blé 1(blé) Ratatouille	Soupe de cresson 7 Salade d'endives aux pommes 10-12 *** Escalope de porc marinée 9-10 Pommes de terres persillées 7-12 Carottes vichy	Velouté de navets 7 Salade d'haricots verts 10-12 *** Lasagne végétarienne (quorn) 1(blé)-3-7 Salade verte 10-12
Alternative végétarienne				
Risotto au petit pois, carottes et fromage 3-7-9 ***	Omelette au fromage 3-7 Pâtes 1(blé) Purée de potiron 7 ***	Curry de lentilles	Steak de soja 6 Pommes de terres persillées Carottes vichy	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 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 Eclair vanille 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Panna cotta aux fruits rouges 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 04

Menu réalisé par la classe de CM2 A

LUNDI 25 janvier 2021	MARDI 26 janvier 2021	MERCREDI 27 janvier 2021	JEUDI 28 janvier 2021	VENDREDI 29 janvier 2021
Potage cultivateur 9-12 Salade de lentilles 10-12 Pâtes au colin et saumon sauce tomateé 1(blé)-4 Poêlée de légumes 9	Crème de brocoli 7-12 Salade verte 10-12 *** Grillwurst sauce moutarde 1(blé,orge)-7-10-12 Purée de pommes de terre 7 Chou frisé 7	Soupe de petits pois 7-9-12 Œuf mimosa 3-10 *** Pizza végétarienne 1(blé)-7 Salade verte 10-12	Soupe de tomates 7-9 Salade de maïs 10-12 *** Emincé de bœuf aux pleurotes 1(blé-orge)-12 Riz Salsifis à la béchamel 1(blé)-7	Potage de carottes au cumin 7-12 Salade de concombre 10-12 *** Escalope de poulet aux herbes Boulgour au curcuma 1(blé) Haricots verts 7
Alternative végétarienne				
Pâtes sauce napolitaine et parmesan 1(blé)-7 Poêlée de légumes 9	Saucisse végétarienne sauce moutarde 6-7-9-10,12 Purée de pommes de terre 7 Chou frisé 7		Chili, haricot rouge, épinards et lait de coco Riz	Brick au pois chiches et petits légumes 1(blé)-3-7-9 Boulgour au curcuma 1(blé) Haricots verts 7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 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 Crêpe au chocolat 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème caramel 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 05

Menu réalisé
par la classe de CM2 B

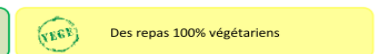
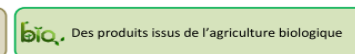
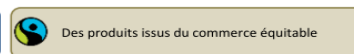
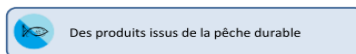
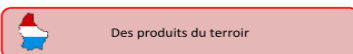
LUNDI 1 février 2021	MARDI 2 février 2021	MERCREDI 3 février 2021	JEUDI 4 février 2021	VENDREDI 5 février 2021
Potage de légumes mixtes 9-12 Salade de chou blanc et graines de sésame 10-11-12 *** Rôti de bœuf jus lié 1(blé,orge)-7 Purée de pommes de terre 7 Épinards 7	Minestrone pesto et basilic 3-7-9 Salade verte 10-12 *** Blanquette de veau à l'ancienne 1(blé)-7 Blé 1(blé) Romanesco à l'huile d'olive	Bouillon alphabet et légumes 1(blé)-9 Salade mexicaine (sans poivrons) 10-12 *** Nuggets de poulet 1(blé) Frites Salade verte 10-12	Soupe de potiron 7-12 Salade de concombre 10-12 *** Curry de lentilles et pois chiches 9 Riz pilaf	Soupe à l'oignon 1(blé)-7 Macédoine de légumes 3-10 *** Émincé de porc à la crème de boursin 7-12 Coquille 1(blé) Tian de légumes /
Alternative végétarienne				
Hachis végétarien au quorn 3-7 Épinards 7	Falafel sauce aux herbes 7 Blé 1(blé) Romanesco à l'huile d'olive	Boulettes végétarienne 3 Frites salade verte 10-12		Tian de légumes aux œufs gratinés au fromage 3-7 Coquille 1(blé)
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 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 Gaufre au sucre 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Crème vanille 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 :





Menu de la semaine 06

Menu réalisé
par la classe de CM2 C

LUNDI 8 février 2021	MARDI 9 février 2021	MERCREDI 10 février 2021	JEUDI 11 février 2021	VENDREDI 12 février 2021
Bortsch (soupe à la betterave) 9-12 Salade de quinoa, boulgour, maïs et feta 1(blé)-7-10-12 *** Emincé de veau aux champignons 1(blé,orge)-7 Pommes de terre sautées 12 Duo de navets et carottes 7	Soupe à la courgette et au curry 7-12 Salade de haricots verts 10-12 *** Cordon bleu de quorn (pané) 1(blé)-3-7 Riz Fondue de poireaux crémée 7	Gaspacho 12 Œuf mimosa 3-10 *** Pâtes carbonara Salade verte 1(blé)-7 10-12	Crème de légumes 1(blé)-7-9 Salade de choux rouge aux pommes 10-12 *** Filet de hoki crème aux herbes fraîches 1(blé)-4-7-12 Blé 1(blé) Petit pois 7	Journée pédagogique pas d'élèves
Alternative végétarienne				
Enchiladas végétariennes aux pois chiches 1(blé)-7 Pommes de terre sautées 12 Duo de navets et carottes 7		Pâtes carbonara aux lardons de tofu fumé Salade verte 1(blé)-6-7 10-12	Lentilles mijotées 9-12 Blé 1(blé) Petit pois 7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 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 Îles flottantes 3-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade 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 07

Vacances de Carnaval



LUNDI 15 février 2021	MARDI 16 février 2021	MERCREDI 17 février 2021	JEUDI 18 février 2021	VENDREDI 19 février 2021
Flammekueche (végétarienne) 1(blé)-6-7  Risotto crémeux aux champignons, dés de quorn, parmesan et petit pois 3-7	Potage cultivateur 9-12 Filet mignon (porc) au cumin  7 Purée de patates douces 7 Navets braisés	Œuf mimosa 3-10 Escalope de volaille panée 1(blé)-3 Pommes de terre vapeur 12 Duo de carottes  7	Crème de potiron 7-12 Steack haché (pur bœuf) sauce au poivre 1(blé)-7 Spatzle  1(blé)-3-7 Brocolis 	Dip's de légumes sauce cocktail 3-10 Fish Burger et son petit pain  1(blé)-4-6-7-11 Frites Ketchup Salade mixte 10-12
Alternative végétarienne				
	Falafel sauce fromage blanc au cumin 7 Purée de patates douces 7 Navets braisés	Sauté de tofu mariné aux légumes 1(blé)-6-9 Pommes de terre vapeur 12 Duo de carottes 7	Escalope de quorn tomate 3 Spatzle 1(blé)-3-7 Brocolis	boulette végétarienne 3 Frites Ketchup Salade mixte 10-12
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle,épeautre) , 11 selon type de pain)				
*** Corbeille de fruits Fromage blanc et coulis de fruits 7	*** Corbeille de fruits Crumble aux pommes et aux spéculoos 1(blé)-6-7	*** Corbeille de fruits Tartelette au chocolat 1(blé)-3-6-7	*** Corbeille de fruits Flan au caramel  3-7	*** Corbeille de fruits Banane au chocolat  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



Menu de la semaine 08

Menus réalisés
par la classe de CM1 B

LUNDI 22 février 2021	MARDI 23 février 2021	MERCREDI 24 février 2021	JEUDI 25 février 2021	VENDREDI 26 février 2021
Potage Saint-Germain (pois cassés) 7-12 ***	Potage de poireaux et pommes de terre 7-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***	Potage au cerfeuil 1(blé)-7 ***	Vélouté de topinambour 1(blé)-7-9-12
Chicons aux pommes en salade 10-12 ***	Salade de chou blanc 10-12 ***	Salade de concombre 10-12 ***	Carottes râpées 10-12 ***	Lentilles en salade 10-12
Poulet à l'estragon 7 ***	Emincé de bœuf sauce crème champignon 1(blé)-7-12	Fish burger 1(blé)-4-6-7-11	Jambon cuit braisé sauce madère	Knidellen sauce au fromage
Riz ***	Pâtes 1(blé) ***	Frites ***	Pommes de terre rôties au four	Petit pois
Flan au brocolis 1(blé)-3-7	Carottes au jus	Salade verte 10-12	Haricots verts 7	
Alternative végétarienne				
Curry de pois chiches 7	Gratin de pâtes aux légumes et œufs 1(blé)-3-7	Burger végétarien (steak de soja) 1(blé)-6-7-11	Escalope de légumes gratinée au fromage 1(blé)-7	
Riz		Frites	Pommes de terre rôties au four 12	
Brocoli vapeur		Salade verte 10-12		
Pain 1 (blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Eclair à la vanille 1(blé)-3-6-7	Salade de fruits	Crème catalane 1(blé)-3-7
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 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 09

Menu réalisé par la classe de CM1 A

Menu Asiatique

LUNDI 1 mars 2021	MARDI 2 mars 2021	MERCREDI 3 mars 2021	JEUDI 4 mars 2021	VENDREDI 5 mars 2021
Bouillon de légumes asiatiques et nouilles chinoises 1(blé)-3-9 Salade Coleslaw 3-7-10-12 *** Sauté de porc sauce aigre douce 1(blé)-6-10-12-14 Riz Basmati Wok de légumes asiatiques 6-11	Bouneschlupp (sans lardons) 1(blé)-7-9-12 Betteraves rouges cuites 10-12 *** Lapin à la moutarde Semoule 1(blé) Purée de céleri et carottes 7-9	Soupe de patates douces 7-12 Salade verte 10-12 *** Pâtes à la bolognaise parmesan 1(blé)-3-7-9	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage 1(blé)-7 Concombre à la vinaigrette 10-12 *** Sauté de canard aux quatre épices 7 Gnocchi 1(blé) Courgettes sautées	Soupe de légumes 9-12 Salade d'haricots rouges 10-12 *** Quiche aux légumes oranges (carottes, fromage) 1(blé)-3-7 Haricots verts 7
Alternative végétarienne				
Râgout de légumes et tofu parfumé au gingembre 1(blé)-6-7-10-11 Riz basmati	Falafel sauce aux herbes 7 Semoule 1(blé) Purée de céleri et carottes 7-9	Pâtes à la bolognaise de quorn parmesan 1(blé)-3-7-9	Cannelloni ricotta épinards et parmesan 1(blé)-3-7 Courgettes sautées	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 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 Gaufre au sucre 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Bavarois à la framboise 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 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