



# Menu de la semaine 08

Menu réalisé  
par la classe de CM2 C

LUNDI 22 février 2021	MARDI 23 février 2021	MERCREDI 24 février 2021	JEUDI 25 février 2021	VENDREDI 26 février 2021
<b>Bortsch</b> (soupe à la betterave) 9-12 <b>Salade de quinoa, boulgour, maïs et feta</b> 1(blé)-7-10-12 *** <b>Emincé de veau aux champignons</b> 1(blé,orge)-7 <b>Pommes de terre sautées</b> 12 <b>Duo de navets et carottes</b> 7	<b>Soupe à la courgette et au curry</b> 7-12 <b>Salade de haricots verts</b> 10-12 *** <b>Cordon bleu de quorn (pané)</b> 1(blé)-3-7 <b>Riz</b> <b>Fondue de poireaux crémée</b> 7	<b>Gaspacho</b> 12 <b>Œuf mimosa</b> 3-10 *** <b>Pâtes carbonara</b> <b>Salade verte</b> 1(blé)-7 10-12	<b>Crème de légumes</b> 1(blé)-7-9 <b>Salade de chou rouge aux pommes</b> 10-12 *** <b>Filet de hoki crème aux herbes fraîches</b> 1(blé)-4-7-12 <b>Blé</b> 1(blé) <b>Petit pois</b> 7	<b>Soupe à l'oignon</b> 1(blé)-7 <b>Carottes râpées</b> 10-12 <b>Bœuf mijotée</b> 1(blé, orge) <b>Pâtes</b> 1(blé) <b>Brocolis</b> /
Alternative végétarienne				
<b>Enchiladas végétariennes aux pois chiches</b> 1(blé)-7 <b>Pommes de terre sautées</b> 12 <b>Duo de navets et carottes</b> 7		<b>Pâtes carbonara aux lardons de tofu fumé</b> <b>Salade verte</b> 1(blé)-6-7 10-12	<b>Lentilles mijotées</b> 9-12 <b>Blé</b> 1(blé) <b>Petit pois</b> 7	<b>Gratin de pâtes aux brocolis et fromage</b>  1(blé)-3-7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
*** <b>Corbeille de fruits</b> Yaourt nature 7 <b>Fromage</b> 7	*** <b>Corbeille de fruits</b> Yaourt aux fruits 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	*** <b>Corbeille de fruits</b> Îles flottantes 3-7 <b>Laitage nature</b> 7	*** <b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits <b>Compote de fruits</b>	*** <b>Corbeille de fruits</b> 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 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 09

Menus réalisés par la classe de CM1 B

LUNDI 1 mars 2021	MARDI 2 mars 2021	MERCREDI 3 mars 2021	JEUDI 4 mars 2021	VENDREDI 5 mars 2021
<b>Potage Saint-Germain</b> (pois cassés) 7-12 ***	<b>Potage de poireaux et pommes de terre</b> 7-12 ***	<b>Soupe de tomate</b> 7-9 ***	<b>Potage au cerfeuil</b> 1(blé)-7 ***	<b>Vélouté de topinambour</b> 1(blé)-7-9-12
<b>Chicons aux pommes en salade</b> 10-12 ***	<b>Salade de chou blanc</b> 10-12 ***	<b>Salade de concombre</b> 10-12 ***	<b>Carottes râpées</b> 10-12 ***	<b>Lentilles en salade</b> 10-12
<b>Poulet à l'estragon</b> 7 ***	<b>Emincé de bœuf sauce crème champignon</b> 1(blé)-7-12	<b>Fish burger</b> 1(blé)-4-6-7-11	<b>Jambon cuit braisé sauce madère</b>	<b>Knidellen sauce au fromage</b>
<b>Riz</b> ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Frites</b> ***	<b>Pommes de terre rôties au four</b>	<b>Petit pois</b>
<b>Flan au brocolis</b> 1(blé)-3-7	<b>Carottes au jus</b>	<b>Salade verte</b> 10-12	<b>Haricots verts</b> 7	<b>Petit pois</b> 7
Alternative végétarienne				
<b>Curry de pois chiches</b> 7	<b>Gratin de pâtes aux légumes et œufs</b> 1(blé)-3-7	<b>Burger végétarien (steak de soja)</b> 1(blé)-6-7-11	<b>Escalope de légumes gratinée au fromage</b> 1(blé)-7	
<b>Riz</b>		<b>Frites</b>	<b>Pommes de terre rôties au four</b> 12	
<b>Brocoli vapeur</b>		<b>Salade verte</b> 10-12		
Pain 1 (blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Eclair à la vanille</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de fruits</b>	<b>Crème catalane</b> 1(blé)-3-7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b>	

## 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 10

Menu réalisé par la classe de CM1 A

Menu Asiatique

LUNDI 8 mars 2021	MARDI 9 mars 2021	MERCREDI 10 mars 2021	JEUDI 11 mars 2021	VENDREDI 12 mars 2021
<b>Bouillon de légumes asiatiques et nouilles chinoises</b> 1(blé)-3-9  <b>Salade Coleslaw</b> 3-7-10-12 ***  <b>Sauté de porc sauce aigre douce</b> 1(blé)-6-10-12-14  <b>Riz Basmati</b>  <b>Wok de légumes asiatiques</b> 6-11	<b>Bouneschlupp (sans lardons)</b> 1(blé)-7-9-12  <b>Betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***  <b>Lapin à la moutarde</b>  <b>Semoule</b> 1(blé)  <b>Purée de céleri et carottes</b> 7-9	<b>Soupe de patates douces</b> 7-12  <b>Salade verte</b> 10-12 ***  <b>Pâtes à la bolognaise</b>  <b>parmesan</b>  <b>1(blé)-3-7-9</b>	<b>Soupe à l'oignon, croûtons et fromage</b> 1(blé)-7  <b>Concombre à la vinaigrette</b> 10-12 ***  <b>Sauté de canard aux quatre épices</b> 7  <b>Gnocchi</b> 1(blé)  <b>Courgettes sautées</b>	<b>Soupe de légumes</b> 9-12  <b>Salade d'haricots rouges</b> 10-12 ***    <b>Quiche aux légumes oranges (carotte, potiron et fromage)</b>  <b>1(blé)-3-7</b>  <b>Haricots verts</b> 7
Alternative végétarienne				
<b>Râgout de légumes et tofu parfumé au gingembre</b>  <b>1(blé)-6-7-10-11</b>  <b>Riz basmati</b>	<b>Falafel sauce aux herbes</b> 7  <b>Semoule</b> 1(blé)  <b>Purée de céleri et carottes</b> 7-9	<b>Lasagne au quorn</b>  <b>parmesan</b>  <b>1(blé)-3-7-9</b>	<b>Cannelloni ricotta épinards et parmesan</b>  <b>1(blé)-3-7</b>  <b>Courgettes sautées</b>	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7  <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7  <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Gaufre au sucre</b> 1(blé)-3-7  <b>Laitage nature</b> 7	<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> 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