




Menu de la semaine 11



LUNDI 15 mars 2021	MARDI 16 mars 2021	MERCREDI 17 mars 2021	JEUDI 18 mars 2021	 VENDREDI 19 mars 2021
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------	----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et kiri <small>1(blé)-6-7</small>	Banane 	Yaourt aux fruits <small>7</small>	Génoise à la confiture <small>1(blé)-3-7</small>
------------------------	---	---	--	--

Goûter Primaire

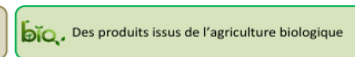
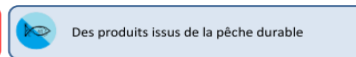
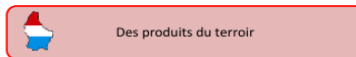
Croissant <small>1(blé)-3-7</small>	Tartine de pain et kiri <small>1(blé)-6-7</small>	Banane Galette de riz 	Gateau au yaourt 	Génoise à la confiture <small>1(blé)-3-7</small>
---	---	---	---	--

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 12



LUNDI 22 mars 2021	MARDI 23 mars 2021	MERCREDI 24 mars 2021	JEUDI 25 mars 2021	 VENDREDI 26 mars 2021
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------	----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Pommes	Tartine de pain et jambon cuit <small>1(blé)-6-7</small>	Compote	Yaourt <small>7</small>	Génoise au nutella <small>1(blé)-3-6-7-8(noisette)</small>
---------------	--	----------------	-----------------------------------	--

Goûter Primaire

Pain au chocolat <small>1(blé)-3-6-7</small>	Tartine de pain et jambon cuit <small>1(blé)-6-7</small>	Pommes Galette de riz	Compote à boire Cracotte <small>1(blé,seigle)-7</small>	Génoise au nutella <small>1(blé)-3-6-7-8(noisette)</small>
--	--	------------------------------	---	--

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 13



LUNDI 29 mars 2021	MARDI 30 mars 2021	MERCREDI 31 mars 2021	JEUDI 1 avril 2021	 VENDREDI 2 avril 2021
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------	----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et emmental 	Poire	Yaourt aux fruits	Tartine à la confiture
	1(blé)-6-7		7	1(blé)-7

Goûter Primaire

Brioche	Tartine de pain et emmental 	Poire Galette de riz 	Gateau au yaourt 	Tartine à la confiture
1(blé)-3-7	1(blé)-6-7		1(blé)-3-7	1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 14



Vacances de Pâques

LUNDI 5 avril 2021	MARDI 6 avril 2021	MERCREDI 7 avril 2021	JEUDI 8 avril 2021	VENDREDI 9 avril 2021
------------------------------	------------------------------	---------------------------------	------------------------------	---------------------------------

COLLATIONS

<i>Lundi de Pâques Féié</i>	Cookie nature (pas de fruits à coque) 	Gateau à l'ananas 	Compote de fruit et biscuit sec type petit beurre	Yaourt au spéculoos 
---------------------------------	---	--	--	--

1(blé)-3-6-7

1(blé)-3-7

1(blé)-3-6-7

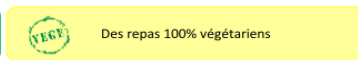
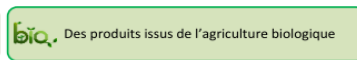
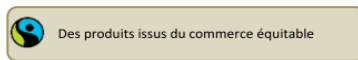
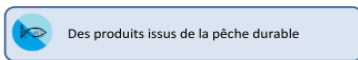
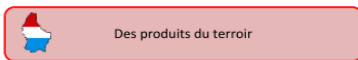
1(blé)-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 15



Vacances de Pâques

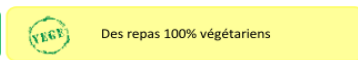
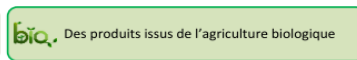
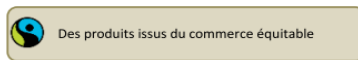
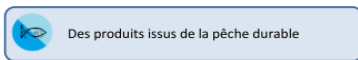
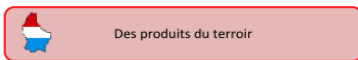
LUNDI 12 avril 2021	MARDI 13 avril 2021	MERCREDI 14 avril 2021	JEUDI 15 avril 2021	VENDREDI 16 avril 2021
COLLATIONS				
Salade de fruits exotiques	Muffins au chocolat (sans fruit à coque) 	Cake au jambon 	Brioche 	Milkshake et galette de riz 
/	1(blé)-3-6-7	1(blé)-3-7	1(blé)-3-7	7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 16



LUNDI 19 avril 2021	MARDI 20 avril 2021	MERCREDI 21 avril 2021	JEUDI 22 avril 2021	VENDREDI 23 avril 2021
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Pommes	Tartine de pain et jambon cuit	Compote	Yaourt	Tartine au nutella
--------	--------------------------------	---------	--------	--------------------

1 (blé)-6-7

7

1 (blé)-3-6-7-8 (noisette)

Goûter Primaire

Croissant	Tartine de pain et jambon cuit	Pommes Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Tartine au nutella
-----------	--------------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------

1 (blé)-3-7

1 (blé)-6-7

1 (blé, seigle)-7

1 (blé)-3-6-7-8 (noisette)

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 17



LUNDI 26 avril 2021	MARDI 27 avril 2021	MERCREDI 28 avril 2021	JEUDI 29 avril 2021	VENDREDI 30 avril 2021
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

COLLATIONS

Goûter Maternelle

Compote à boire	Tartine de pain et Saint-Morêt 	Banane 	Yaourt aux fruits	Génoise à la confiture
	1(blé)-6-7		7	1(blé)-3-7

Goûter Primaire

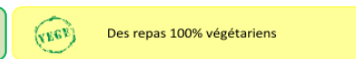
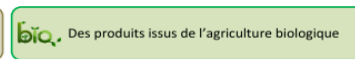
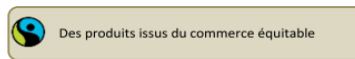
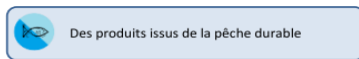
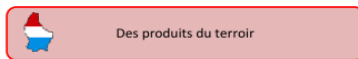
Brioche	Tartine de pain et Saint-Morêt 	Banane Galette de riz 	Cake au citron 	Génoise à la confiture
1(blé)-3-7	1(blé)-6-7		1(blé)-3-7	1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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 18



LUNDI 3 mai 2021	MARDI 4 mai 2021	MERCREDI 5 mai 2021	JEUDI 6 mai 2021	VENDREDI 7 mai 2021
COLLATIONS				
Goûter Maternelle				
Poire	Tartine de pain et jambon cuit	Compote	Yaourt	Génoise au nutella
	1(blé)-6-7		7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)
Goûter Primaire				
Pain au chocolat	Tartine de pain et jambon cuit	Poire Galette de riz	Compote à boire Cracotte	Génoise au nutella
1(blé)-3-6-7	1(blé)-6-7		1(blé,seigle)-7	1(blé)-3-6-7-8(noisette)

LÉGENDE DES ALLERGENES ET DES 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