

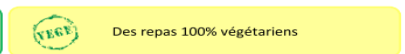
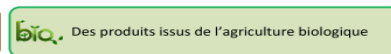
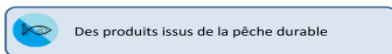
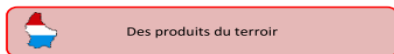


LUNDI 10 janvier	MARDI 11 janvier	MERCREDI 12 janvier	JEUDI 13 janvier	VENDREDI 14 janvier
<b>Menu</b>				
<p>Potage de panais <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Cheeseburger de boeuf et son petit pain <sup>1-6-7-11</sup> </p> <p>Mayonnaise - Ketchup - Moutarde <sup>3-9-10</sup></p> <p>***</p> <p>Letz'frites </p> <p>***</p> <p>Salade verte, tomate, oignon, cornichon <sup>10</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Yaourt a la mangue et passion <sup>7</sup> </p>	<p>Salade Vosgienne <sup>1-3-7-12</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>***</p> <p>Riz créole <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Duo de carottes <sup>bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Fruits frais <sup>bio.</sup></p>	<p>Potage de navet <sup>9-12</sup></p> <p>***</p> <p>Gnocchi de pommes de terre <sup>1</sup> </p> <p>Sauce 4 fromages <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Salade verte et crudités <sup>bio.</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Panacotta au coulis de caramel <sup>7</sup> </p>	<p>Céleri rémoulade <sup>3-7-9-10</sup> <sup>bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Sauce moutarde <sup>1-7-10</sup></p> <p>***</p> <p>Pommes de terre sautées aux oignons <sup>7-12</sup> </p> <p>***</p> <p>Haricots jaunes <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Fruits frais <sup>bio.</sup></p>	<p>Potage de chou-fleur <sup>9</sup> <sup>bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Gratin de pâtes au saumon <sup>1-3-4-7</sup> </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Tiramisu <sup>1-3-7</sup></p>
<b>Collation</b>				
Compote pomme-poire <sup>bio.</sup>	Tartine de pain et spéculoos <sup>1-6-11</sup>	Salade de fruits <sup>bio.</sup>	Cookies maison <sup>1-3-6-7</sup>	Yaourt à boire <sup>7</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 :

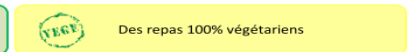
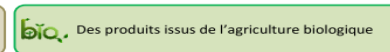
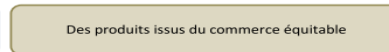
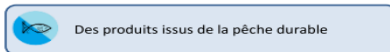
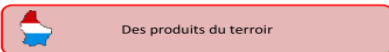


LUNDI 17 janvier	MARDI 18 janvier	MERCREDI 19 janvier	JEUDI 20 janvier	VENDREDI 21 janvier
<b>Menu</b>				
Sticks de mozzarella panés <sup>1-3-7</sup> *** Dos de cabillaud <sup>4</sup> Sauce beurre blanc <sup>4-7-12</sup> *** Semoule de blé <sup>1</sup> *** Duo de courgettes <sup>bio.</sup> *** Fruits frais <sup>bio.</sup>	Potage de petits pois aux lardons <sup>bio.</sup> *** Boeuf bourguignon <sup>1</sup> *** Pommes de terre sautées <sup>7-12</sup> *** Carottes braisées <sup>7</sup> <sup>bio.</sup> *** Yaourt à la vanille <sup>7</sup>	Salade Coleslaw <sup>3-7-10-12</sup> <sup>bio.</sup> *** Travers de porc <sup>7-9</sup> Sauce barbecue <sup>1-4-7-9-10-12</sup> *** Purée de pomme de terre <sup>7-12</sup> *** Mini épis de maïs grillé <sup>7</sup> *** Tarte au fromage blanc <sup>1-3-7</sup>	Soupe de potiron <sup>7-9-10-12</sup> *** Crêpes farcies au fromage <sup>1-3-7</sup> *** Riz bizi *** Salade verte et crudités <sup>bio.</sup> Vinaigrette <sup>3-12</sup> *** Fruits frais <sup>bio.</sup>	Wrap au fromage et concombre <sup>1-7</sup> *** Escalope de poulet à la basquaise *** Farfalles <sup>1</sup> *** Fromage blanc au coulis de fruits <sup>7</sup>
<b>Collation</b>				
Mix de petits pains au jambon et fromage <sup>1-7</sup>	Cake au citron <sup>1-3-7</sup>	Compote de pommes à la cannelle <sup>bio.</sup>	Céréales et lait <sup>1-6-7-8</sup>	Fruits frais <sup>bio.</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 :



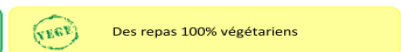
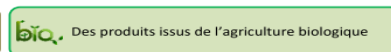
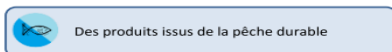
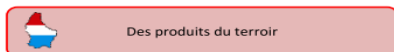

















LUNDI 24 janvier	MARDI 25 janvier	MERCREDI 26 janvier	JEUDI 27 janvier	VENDREDI 28 janvier
<b>Menu</b>				
<p>Dip's de légumes <sup>bio.</sup></p> <p>Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Filet mignon de porc au miel et thym </p> <p>***</p> <p>Pommes cubes rissolées</p> <p>***</p> <p>Haricots verts aux échalotes <sup>7 bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Smoothie aux fruits de saison <sup>bio.</sup></p>	<p>Potage de carotte au lait de coco <sup>bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Scampis sautés aux légumes chinois <sup>1-2-6-9</sup> </p> <p>***</p> <p>Nouilles chinoises <sup>1-3</sup></p> <p>***</p> <p>Yaourt aux fruits des bois <sup>7</sup> </p>	<p>***</p> <p><b>Menu choisi par les enfants</b></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Potage de topinambour <sup>12</sup></p> <p>***</p> <p>Bouchée à la reine <sup>1-7</sup></p> <p>***</p> <p>Riz basmati complet</p> <p>***</p> <p>Petits pois à la française <sup>7 bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Fruits frais <sup>bio.</sup></p>	<p>Soupe de légumes <sup>9-12 bio.</sup></p> <p>***</p> <p>Cannelloni Ricotta-Épinards gratinés <sup>1-3-7</sup> </p> <p>***</p> <p>Salade verte et crudités <sup>bio.</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-12</sup></p> <p>***</p> <p>Crème de mascarpone aux fraises <sup>7</sup></p>
<b>Collation</b>				
Quatre quart <sup>1-3-7</sup>	Tartine de pain et houmous <sup>1-7</sup>	Milkshake aux fruits <sup>7</sup>	Fromage blanc au muesli <sup>1-7</sup>	Fruits frais <sup>bio.</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 :



LUNDI 31 janvier	MARDI 01 février	MERCREDI 02 février	JEUDI 03 février	VENDREDI 04 février
<b>Menu</b>				
<p>Potage cultivateur <sup>9-12</sup></p> <p>*** Omelette au fromage <sup>3-7</sup> </p> <p>*** Pommes de terre wedges <sup>1</sup></p> <p>*** Champignons sautés à l'ail et persil</p> <p>*** Fruits frais </p>	<p>Assortiment de crudités </p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> ***</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne <sup>1-7</sup></p> <p>*** Blé façon pilaf <sup>1-7-9</sup></p> <p>*** Chou romanesco </p> <p>*** Panacotta aux fruits rouges <sup>7</sup> </p>	<p>Velouté de fenouil <sup>7-9</sup></p> <p>*** Rôti de boeuf </p> <p>*** Gratin dauphinois <sup>3-7-12</sup> </p> <p>*** Petits pois - carottes <sup>7</sup> </p> <p>*** Crêpes et garnitures <sup>1-3-6-7-8</sup></p>	<p>Tomate cerise et bille de mozzarella <sup>7</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> ***</p> <p>Fish stick <sup>1-4-7</sup> </p> <p>Sauce rémoulade maison <sup>3-6-10-12</sup> ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Poêlée de poivrons frais</p> <p>*** Fruits frais </p>	<p>Potage de butternut <sup>7-9-12</sup></p> <p>*** Tagliatelle <sup>1</sup></p> <p>Sauce carbonara <sup>1-7</sup> </p> <p>*** Emmental râpé et parmesan <sup>7</sup></p> <p>*** Salade verte et crudités </p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> ***</p> <p>Yaourt à la cerise <sup>7</sup> </p>
<b>Collation</b>				
Riz au lait <sup>7</sup> 	Petits pains au poulet, surimi et thon <sup>1-2-3-4-6-7-9-10</sup>	Fromage blanc à la mangue <sup>7</sup> 	Brioche et confiture <sup>1-3-7</sup>	Grissini et tapenade d'olives et tomate <sup>1</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 "



LUNDI 07 février	MARDI 08 février	MERCREDI 09 février	JEUDI 10 février	VENDREDI 11 février
<b>Menu</b>				
Buffet froid (jambon, salami, fromage..) <sup>7-10</sup> Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Brochette de dinde *** Spätzle <sup>1-7</sup> *** Epinards à la crème <sup>7</sup> *** Fruits frais <sup>bio.</sup>	Crème de poivron au mascarpone <sup>7-9</sup> *** Pizza végétarienne <sup>1-6-7</sup> *** Salade mixte aux croûtons et maïs Vinaigrette <sup>3-10-12</sup> *** Compote de pommes aux spéculoos <sup>1-6</sup> <sup>bio.</sup>	Dip's de légumes <sup>bio.</sup> Sauce tartare <sup>3-6-10</sup> *** Choucroute garnie (Mettwurst - Kasseler) <sup>9</sup> *** Pommes de terre à l'anglaise <sup>7-12</sup> *** Tartelette à la crème pâtissière ananas <sup>1-3-7</sup>	Quiche lorraine <sup>1-3-7</sup> *** Émincé de boeuf au paprika <sup>1-7</sup> Sauce brune <sup>1-7</sup> *** Fusilli tricolore <sup>1</sup> *** Endives grillées <sup>7</sup> *** Fruits frais <sup>bio.</sup>	Velouté de champignons <sup>7</sup> *** Dos de colin <sup>4</sup> Sauce aux crevettes <sup>2-4-7</sup> *** Riz basmati *** Ratatouille *** Fromage blanc à la purée de cerise <sup>7</sup>
<b>Collation</b>				
Céréales et lait <sup>1-6-7-8</sup>	Mix de petits pains au jambon et fromage <sup>1-7</sup>	Salade de fruits <sup>bio.</sup>	Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7-12</sup>	Pancakes et sirop d'érable <sup>1-3-7</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 :

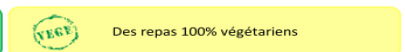
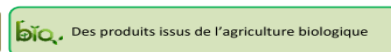
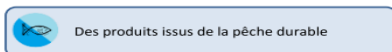
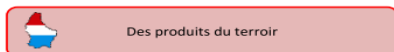
Des produits du terroir	Des produits issus de la pêche durable	Des produits issus du commerce équitable	Des produits issus de l'agriculture biologique	Des repas 100% végétariens
-------------------------	--	--	--	----------------------------



LUNDI 14 février	MARDI 15 février	MERCREDI 16 février	JEUDI 17 février	VENDREDI 18 février
<b>Menu</b>				
<p>Céleri rémoulade <sup>3-7-9-10</sup> </p> <p>***</p> <p>Ragoût de porc aigre douce <sup>1-12</sup> </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>***</p> <p>Courgettes, poivrons et pois-chiches <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Panacotta au lait de coco et mangue <sup>7</sup></p>	<p>Feuilleté au fromage <sup>1-7</sup></p> <p>***</p> <p>Filet de saumon à la crème d'aneth <sup>2-4-7-9</sup> </p> <p>***</p> <p>Coquillettes <sup>1</sup></p> <p>***</p> <p>Haricots verts </p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Potage minestrone <sup>1-9</sup></p> <p>***</p> <p>Escalope de quorn gratinée à la tomate <sup>1-3-7</sup> </p> <p>***</p> <p>Polenta <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Aubergines gratinées <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Eclair <sup>1-3-6-7</sup></p>	<p>Salade grecque <sup>7</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Sauté de dinde aux épices <sup>7</sup></p> <p>***</p> <p>Gnocchi de pommes de terre <sup>1</sup></p> <p>***</p> <p>Gratin de chou-fleur <sup>1-7</sup> </p> <p>***</p> <p>Yaourt aux framboises <sup>7</sup> </p>	<p>Crème de panais <sup>7-9</sup> </p> <p>***</p> <p>Steak haché de boeuf et son jus brun <sup>1</sup> </p> <p>Sauce à l'échalote <sup>1</sup></p> <p>***</p> <p>Gromperenkichelcher <sup>1-3-7-9</sup></p> <p>***</p> <p>Tomate au four</p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>
<b>Collation</b>				
Smoothie aux fruits de saison	Biscuit sablé et jus de pommes <sup>1-7</sup>	Fromage blanc Straciatella <sup>6-7</sup>	Fruits frais	Tartine de pain et fromage frais <sup>1-7</sup>

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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"

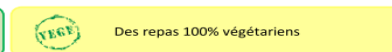
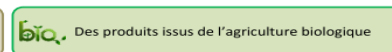
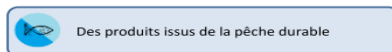
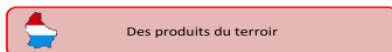




LUNDI 21 février	MARDI 22 février	MERCREDI 23 février	JEUDI 24 février	VENREDI 25 février
<b>Menu</b>				
<p>Soupe de tomate</p> <p>***</p> <p>Gratin de macaronis au jambon 1-7 </p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Salade verte et crudités  Vinaigrette 3-10-12</p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Pêche au thon 3-4-10</p> <p>***</p> <p>Emincé de poulet à la Zurichoise 7-9-12</p> <p>***</p> <p>Purée de patates douces 7-12 </p> <p>***</p> <p>Navets glacés 7</p> <p>***</p> <p>Crumble pomme-poire 1-7 </p>	<p>***</p> <p><b>Menu choisi par les enfants</b></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p>	<p>Bouillon de boeuf aux petites pâtes 1-7-9</p> <p>***</p> <p>Blanquette de colin 1-2-4-7 </p> <p>***</p> <p>Riz au curry</p> <p>***</p> <p>Petits pois aux oignons 7 </p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Soupe de légumes 9-12 </p> <p>***</p> <p>Nuggets de soja 1-6 </p> <p>Mayonnaise - Ketchup - Moutarde 3-9-10</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre sautées au romarin 7-12</p> <p>***</p> <p>Brocolis </p> <p>***</p> <p>Fromage blanc à la confiture de fraise 7 </p>
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1-6-7-8	Baguette aux céréales et salami de dinde 1-7-11	Compote de fruits et galette de maïs	Club Sandwich au poulet curry 1-3-6-10	Cake à l'orange 1-3-7

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 "





LUNDI 28 février	MARDI 01 mars	MERCREDI 02 mars	JEUDI 03 mars	VENDREDI 04 mars
<b>Menu</b>				
<p>Potage Dubarry <sup>7-9</sup> </p> <p>***</p> <p>Sorrisi Ricotta - Épinards <sup>1-3-7</sup> </p> <p>Sauce crème de parmesan <sup>1-7</sup></p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Salade verte et crudités </p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Cake marbré <sup>1-3-7</sup></p>	<p>Soupe de courgettes à la vache qui rit <sup>7-9-12</sup> </p> <p>***</p> <p>Côte d'agneau grillée</p> <p>***</p> <p>Semoule de blé <sup>1</sup></p> <p>***</p> <p>Légumes Couscous <sup>9</sup></p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Salade de cervelas et emmental <sup>3-7-10</sup></p> <p>Vinaigrette <sup>3-10-12</sup></p> <p>***</p> <p>Boeuf bouilli <sup>9</sup> </p> <p>***</p> <p>Casarecce <sup>1</sup></p> <p>***</p> <p>Carottes Vichy <sup>7</sup> </p> <p>***</p> <p>Yaourt nature sucré <sup>7</sup> </p>	<p>Oeuf dur à la mayonnaise <sup>3-10</sup></p> <p>***</p> <p>Gratin de poisson et crustacés <sup>1-2-4-7-14</sup> </p> <p>***</p> <p>Riz basmati</p> <p>***</p> <p>Poêlée de poivrons frais</p> <p>***</p> <p>Fruits frais </p>	<p>Soupe de chou vert <sup>12</sup></p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de porc pané <sup>1-3-7</sup> </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre grenailles</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur à la béchamel <sup>1-7</sup> </p> <p>***</p> <p>Pudding à la vanille <sup>1-7</sup></p>
<b>Collation</b>				
Crème de mascarpone aux cerises <sup>7</sup>	Madeleine à la fraise et lait <sup>1-3-7</sup>	Banane au chocolat <sup>6-7</sup>	Yaourt à boire <sup>7</sup>	Salade de fruits

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 "