



# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 22



LUNDI 25 mai 2020	MARDI 26 mai 2020	MERCREDI 27 mai 2020	JEUDI 28 mai 2020	VENDREDI 29 mai 2020
Carottes râpées	Dip's de légumes (tomate cerise, concombre, poivrons) sauce fromage blanc	Cake aux légumes	Mâche, croûtons et copeaux de parmesan	Palmito au fromage
***	***	***	***	***
Salade de pâtes dés de jambon et légumes	Sandwich au filet de dinde	Salade de pommes de terre	Wrap aux légumes et fromage frais	Salade de riz au thon
***	***	***	***	***
Alternative végétarienne				
Salade de pâtes dés de fromage et légumes	Sandwich au fromage	Salade de pommes de terre	/	
	Coleslaw	Saucisse Wiener de Tofu		
		Courgettes râpées		
Dessert				
Compote de fruits	Gateau à la vanille	Yaourt aux fruits	Mini cake au chocolat	Fromage blanc au coulis de fruits
Goûter: Fruit				

### LÉGENDE DES LOGOS

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



# Bascharage et Clemency

## Menu de la semaine 23



LUNDI 1 juin 2020	MARDI 2 juin 2020	MERCREDI 3 juin 2020	JEUDI 4 juin 2020	VENDREDI 5 juin 2020
	Tomates cerises et billes de mozzarella	Dip's de légumes sauce cocktail	Tortilla de pommes de terre	Quiche aux légumes
	***	***	***	***
Férié Lundi de Pentecôte	Petits pains au jambon et au fromage	Salade de pâtes	Focaccia  au fromage, tomates cerises, olives et herbes aromatiques	Taboulé oriental aux dés de poulet
	***	***	***	***
	Céleri rémoulade	Salade de haricots verts	Salade de betterave	Salade de carottes
	***	***	***	***
Alternative végétarienne				
	Petits pains au fromage	Salade de pâtes aux œufs		Taboulé oriental aux petits légumes
	Céleri rémoulade	Salade de haricots verts		Salade de carottes
Dessert				
	Compote de Fruits	Fromage blanc sucré	Muffin aux pépites de chocolat	Yaourt aux fruits
Goûter: fruit				

### LÉGENDE DES LOGOS

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