







Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair! »

Fête Nationale de la Belgique

LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
<b>Petit déjeuner</b>				
Pain blanc ou aux céréales (1 blé)-11 et galette de riz Confiture/miel/pâte à tartiner (6-7-8(noisettes)) Beurre (7) Lait (7) , yaourt (7) ou fromage blanc (7) Jus de fruits ou fruits				
Biscotte (1 blé)	Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)	Viennoiserie (1 blé-3-6-7)	Pain perdu (1 blé-3-7)	Brioche (1 blé-3-7)
<b>Déjeuner</b>				
Salade verte, concombre et radis 7/12	Maïs, poivrons 7/12 Salade de haricots verts aux œufs durs 3/7/10/12	 salade antigaspi	Salade de légumes de saison 7/12 Dip's de légumes et guacamole	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Bifana de bœuf - Pommes de terre grenailles et tomates cerises au four - Yaourt aux fruits 7	 Galette au blé noir (sarrasin) fourrée au fromage et aux champignons 7 Carottes râpées vinaigrette au citron -	Hot dog - Petit pain 1(blé)/3/7 Chou blanc - Salade de fruits -	Waterzoï de poisson 4/7 Riz - Fricassée de légumes - Panna Cotta vanille et émietté de Spéculoos® 1(blé)/6/7	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 3/10/12
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Escalope d'aubergine gratinée 7		Hot dog vege Wiener tofu 1(blé-avoine)/6		
<b>Collation</b>				
Muffin 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait 7	Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11	Yaourt à la confiture 7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
Pique nique C1 Goûter C1	Goûter C1-C2-C3-C4	Goûter C2	Goûter C1	Pique nique C3-C4 Goûter C1-C3-C4

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
<b>Petit déjeuner</b>				
Pain blanc ou aux céréales (1 (blé)-11) et galette de riz Confiture/miel/pâte à tartiner (6-7-8(noisettes)) Beurre (7) Lait (7) , yaourt (7) ou fromage blanc (7) Jus de fruits ou fruits				
Viennoiserie (1 blé-3-6-7)	Brioche (1 blé-3-7)	Pain perdu (1 blé-3-7)	Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)	Céréales (1blé)
<b>Déjeuner</b>				
Salade de tomate et concombre  7/12	Carottes râpées, salade de betterave et feta  7/12  Salade de tomate au basilic  7/12	 salade antigaspi	Melon  -  Salade verte et cubes de fromage  7/12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Curry de légumes, pois chiches et lentilles corail  7/9/10  Semoule  1(blé)  Salade verte  3/10/12  Smoothie  -	Emincé de porc sauce aigre douce  1(blé)  Duo de boulgour et quinoa  1(blé)  Poêlée de légumes  -	Poulet rôti  -  Riz  -  Crudités  -  Tarte à la cerise  1(blé)/3/7	Filet de colin sauce citron  4/7  Dinkelnudeln tricolores  1(épeautre)/3  Carottes Vichy  -	Cordon bleu pané de jeune bovin  1(blé)/7  Purée de pommes de terre  7  Brocoli  -  Fromage blanc aux fruits  7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Emincé de soja sauce aigre douce  1(blé)/6	Galette de maïs et dés de courgettes  1(blé)/3/7		Escalope panée de céleri  1(blé)/3/9
<b>Collation</b>				
Muesli et lait  1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage  1(blé)/7	Yaourt au miel  7	Tartine à la confiture  1(blé)/7	Dip's de légumes et grissini  1(blé)/7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
Petit déjeuner C1-C2-C3-C4 Goûter C1-C2-C3-C4	Pique nique C3-C4 (grillade) Goûter C3-C4	Pique nique C1-C2 Goûter C1-C2	Pique nique C3-C4 (grillade) Goûter C3-C4	Pique nique C3-C4 Goûter C3-C4

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES**

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale de la Suisse

LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
<b>Petit déjeuner</b>				
Pain blanc ou aux céréales (1 blé)-11 et galette de riz Confiture/miel/pâte à tartiner (6-7-8(noisettes)) Beurre (7) Lait (7) , yaourt (7) ou fromage blanc (7) Jus de fruits ou fruits				
Biscotte (1 blé)	Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)	Viennoiserie (1 blé-3-6-7)	Pain perdu (1 blé-3-7)	Brioche (1 blé-3-7)
<b>Déjeuner</b>				
Salade de carottes, pommes et noix 7/8(noix)/12	Tartare de concombre et fines herbes 7/12 Macédoine de légumes 3/7/10/12	 salade antigaspi	Salade composée aux légumes de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Emincé de bœuf à la zurichoise 1(blé) Frites luxembourgeoises - Gratin de fenouil 1(blé)/7 Glace vanille et fraise 7	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Salade verte 3/10/12	 Fricassée de poulet aux épices et au miel 1(blé) Boullgour 1(blé) Haricots beurre - Plateau de fruits -	 Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3 Julienne de légumes -	Saumon grillé 4 Riz - Ratatouille - Yaourt aux fruits 7
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Emincé de tofu à la zurichoise 1(blé)/6		Fricassée de seitan aux épices et au miel 1(blé)/6		
<b>Collation</b>				
Yaourt à la confiture 7	Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Pavé céréales au houmous 1(blé-saigle-orge)/11	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
Pique nique C1-C3-C4 Goûter C1-C3-C4	/	Pique nique C3-C4 Goûter C2-C3-C4	Pique nique C1 Goûter C2-C4	/

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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