


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

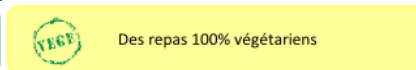
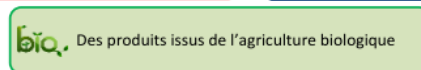
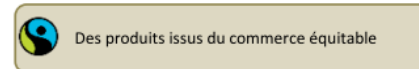
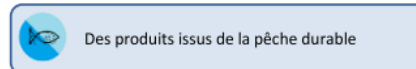
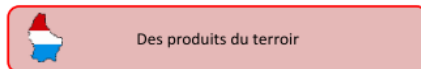
LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	VENDREDI 24 septembre 2021
Salade de riz, fromage et légumes de saison 7-12	Dip's de légumes sauce cocktail 3-7-10-12  Bruschetta au jambon 1(blé)-7	 salade antigaspi	Nems de poulet 1(blé)-6  Chou chinois 7-12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Hachis parmentier (pur bœuf) 7  Salade verte 7-12  Melon -	Poulet crème - curry 7  Dinkelnudeln 1(épeautre)-3  Poêlée de courgette -	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes 4-7  Riz -  Chou romanesco -  Gâteau asiatique (Kasutera) 1(blé)-3-7	Emincé de porc Teriyaki 6-11-12  Nouilles chinoises 1(blé)  Poêlée de légumes au soja 6	<span style="color: green; font-weight: bold;">VEGÉ</span> Tortellini ricotta et épinards sauce aurore  Fromage râpé 1(blé)-7  Crudités 7-12  Compote de fruits -
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Hachis parmentier au haché de soja 6-7	<span style="color: green; font-weight: bold;">VEGÉ</span> Gratin de pâtes aux courgettes, fromage et crème curry 1(épeautre)-3-7		<span style="color: green; font-weight: bold;">VEGÉ</span> Emincé de tofu Teriyaki 1(blé)-6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Crème vanille 3-7	Gâteau marbré 1(blé)-3-7	Céréales et lait 7	Tartine au fromage frais et légumes 1(blé)-7	Yaourt Stracciatella 6-7

**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 :



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

LUNDI 27 septembre 2021	MARDI 28 septembre 2021	MERCREDI 29 septembre 2021	JEUDI 30 septembre 2021	VENDREDI 1 octobre 2021
<b>Concombre, tomate et salade chou rouge aux noix</b> 7-8(amande)-12	<b>Salade verte, carotte, et duo d'olive</b> 7-12  <b>Gaspacho de courgette</b>	 <b>salade antigaspi</b>	<b>Salade iceberg, maïs, et haricots verts</b> 7-12  <b>Œuf mimosa</b>  3-10	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
 <b>Saucisse végétarienne</b> 6-9  <b>Dinkeludeln coulis de tomate</b> 1(épeautre)-3  <b>Dés de potiron sautés</b> -  <b>Feuilleté à la mirabelle</b> 1(blé)-3-7	<b>Sauté de bœuf aux oignons</b> -  <b>Pommes de terre sautées</b> -  <b>Mijoté de chou</b> -	<b>Fajitas de poulet</b> 1(blé)  <b>Riz rouge</b> -  <b>Sauce fromage blanc et crudités (poivrons et maïs)</b> 7  <b>Panna Cotta au coulis de mangue</b> 7	<b>Saumon en croûte de sésame</b> 1(blé)-3-4-11  <b>Galette de quinoa, dés de carottes et petits pois</b> 1(blé)-3  <b>Poêlée de légumes</b> -	<b>Ragoût de jeune bovin</b> -  <b>Frites</b> -  <b>Carottes Vichy</b> -  <b>Yaourt au miel</b> 7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 <b>Tortilla espagnole aux oignons</b> 3-7	<b>Fajitas végétarienne au tempeh</b> 1(blé)-6		 <b>Ragoût de seitan</b> 1(blé)-6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Fromage blanc à la confiture</b> 7	<b>Petit pain à la pâte à tartiner noisette</b> 1(blé)-6-7-8(noisette)	<b>Compote de fruits</b> -	<b>Muesli ou céréales et lait</b> 1(blé-orge-avoine-épeautre)-7-11	<b>Moelleux au chocolat</b> 1(blé)-3-7

**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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

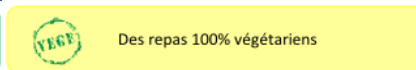
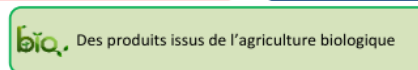
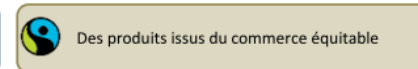
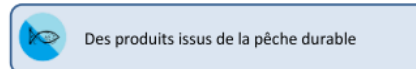
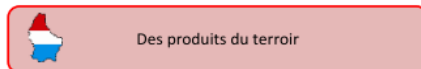
LUNDI 4 octobre 2021	MARDI 5 octobre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	JEUDI 7 octobre 2021	VENDREDI 8 octobre 2021
<b>Salade Waldorf, tomate, et concombre</b> 3-7-8(noix)-9-12	<b>Salade composée de saison</b> 7-12  <b>Feuilleté roulé aux légumes</b> 1(blé)-3	 salade antigaspi	<b>Carotte, maïs</b> 7-12  <b>Crème de panais</b> 7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
<b>Bifana marinées de porc</b> 9-10  <b>Mini Gromperekichelcher</b> 1(blé)-3-7-9  <b>Poêlée de légumes</b> -  <b>Compote de fruits</b> -	<span style="color: green; font-size: small;">VEGE</span> <b>Kniddelen sauce crème</b>  <b>Salade verte</b> 1(blé)-3-7-12  <b>Compote de pommes</b> -	<b>Emincé de poulet sauce champignons</b> 7  <b>Riz</b> -  <b>Haricots verts</b> -  <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Spaghetti bolognaise (pur bœuf)</b> 1(blé)  <b>Salade verte</b> 7-12	<b>Colin grillé</b> 4  <b>Boullgour</b> 1(blé)  <b>Ratatouille</b> -  <b>Banane au chocolat</b> 7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Boulettes de légumes</b> 1(blé)-3	<span style="color: green; font-size: small;">VEGE</span>	<b>Emincé de tofu sauce champignons</b> 1(blé)-6-7	<span style="color: green; font-size: small;">VEGE</span> <b>Spaghetti bolognaise au haché de soja</b> 1(blé)-6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Pavé céréales à la confiture</b> 1(blé)-7-11	<b>Galette de riz au chocolat et jus de pommes</b> 7	<b>Cookies</b> 1(blé)-3-7	<b>Mousse de fruits</b> 3-7

**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 :



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

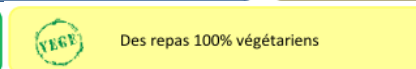
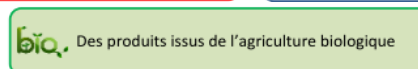
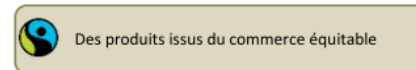
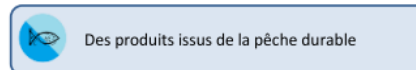
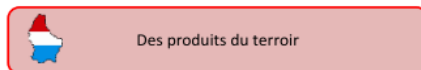
LUNDI 11 octobre 2021	MARDI 12 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021	JEUDI 14 octobre 2021	VENDREDI 15 octobre 2021
Salade d'endives aux pommes et dés de fromage 7-12	Carottes râpées, concombre et betterave 7-12  Velouté de potiron 7	 salade antigaspi	Salade verte, maïs et chou-fleur 7-12  Sablés au fromage de chèvre et au thym 1(blé)-3-7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de bœuf façon bourguignonne -  Pommes de terre nature -  Carottes -  Yaourt Stracciatella 6-7	Escalope de jeune bovin à l'estragon -  Riz -  Chou-fleur à l'échalote -	 Gnocchi 4 fromages  1(blé)-7  Salade verte 7-12  Crème brûlée 3-7	Fish sticks sauce rémoulade 1(blé)-3-4-7-10  Blé 1(blé)  Poêlée de légumes -	Sauté de poulet aux noix de cajou 8(noix de cajou)  Dinkelnudeln 1(épeautre)-3  Choux de Bruxelles à la béchamel 1(blé)-7  Salade de fruits -
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Ragoût de tempeh façon bourguignonne 6	 Emincé de seitan à l'estragon 1(blé)-6			 Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou et pois chiches 8(noix de cajou)
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Compote de fruits -	Muesli au chocolat et fromage blanc 7	Gâteau marbré 1(blé)-3-7	Petit pain au fromage 1(blé)-7	Yaourt au miel 7

**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 :



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

LUNDI 18 octobre 2021	MARDI 19 octobre 2021	MERCREDI 20 octobre 2021	JEUDI 21 octobre 2021	VENDREDI 22 octobre 2021
Salade mâche, maïs, et carotte 7-12	Salade mixte, concombre 7-12 Bruschetta chèvre et miel 1(blé)-7	 salade antigaspi	Salade iceberg, tomate et mozzarella 7-12 Potage de brocoli 7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Bouchée à la reine 1(blé)-7 Frites luxembourgeoises - Poêlée de courgette - Ananas caramélisé 7	Filet de hoki sauce aneth 4-7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)-3 Chou chinois -	Pizza au jambon 1(blé)-7 Salade verte 7-12 Tiramisu 1(blé)-3-7	 Boulettes de légumes 1(blé)-3 Semoule 1(blé) Légumes couscous -	Chili con carne (pur bœuf) haricots rouges et maïs - Riz - Panna Cotta au coulis d'abricot 7
<b>Corbeille de fruits</b>				
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
Bouchée aux œufs, crème et champignons 1(blé)-3-7		Pizza margherita 1(blé)-7		Chili sin carne au haché de soja 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Crème chocolat 1(blé)-3-7	Gâteaux sablés 1(blé)-3-7	Fromage blanc aux fruits 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)-6-7-8(noisette)	Céréales et lait 7

**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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

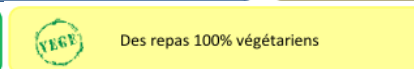
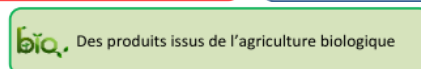
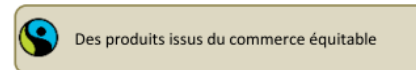
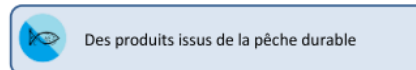
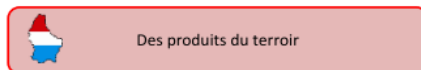
LUNDI 25 octobre 2021	MARDI 26 octobre 2021	MERCREDI 27 octobre 2021	JEUDI 28 octobre 2021	VENDREDI 29 octobre 2021
<b>Salade verte, maïs et céleri rémoulade</b> 3-7-9-10-12	<b>Salade de betterave, concombre et chou-fleur</b> 7-12  <b>Muffin courgette - feta</b> 1(blé)-3-7	 <b>salade antigaspi</b>	<b>Lollo rouge, carotte, et poireaux</b> 7-12  <b>Crème de légumes</b> 7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Sauté de jeune bovin au paprika</b> -  <b>Spätzle</b> 1(blé)-3  <b>Potiron braisé</b> -  <b>Yaourt à la confiture</b> 7	<b>Poulet façon grand-mère</b> -  <b>Pomme de terre rôties</b> 7  <b>Haricots verts</b> -	<b>Saumon grillé et citron</b> 4  <b>Riz</b> -  <b>Epinards à la crème</b> 7  <b>Mousse au chocolat</b> 3-7	<b>Emincé de boeuf sauce poivre</b> 7  <b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)-3  <b>Carottes et navets braisés</b> 7	<span style="color: green; font-weight: bold;">VÉGÉ</span>  <b>Risotto courgette - champignons et parmesan</b> 3-7  <b>Salade verte</b> 7-12  <b>Crumble aux poires</b> 1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Dés de tofu au paprika</b> 1(blé)-6	<span style="color: green; font-weight: bold;">VÉGÉ</span> <b>Escalope de seitan façon grand-mère</b> 1(blé)-6		<span style="color: green; font-weight: bold;">VÉGÉ</span> <b>Brochette de tempeh mariné</b> 6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Compote de fruits</b> -	<b>Petit pain à la charcuterie</b> 1(blé)-7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> 7	<b>Brioche et jus de pommes</b> 1(blé)-3-7	<b>Dip's de légumes grissini et sauce</b> 1(blé)-7

**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 :



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

LUNDI 1 novembre 2021	MARDI 2 novembre 2021	MERCREDI 3 novembre 2021	JEUDI 4 novembre 2021	VENDREDI 5 novembre 2021
<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				
Pain perdu (1 blé-3-7)	Brioche (1 blé-3-7)	Viennoiserie (1 blé-3-6-7)	Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)	Céréales (1orge)
<b>Déjeuner</b>				
	<b>Salade verte</b> 7-12 <b>Foccacia au romarin</b> 1(blé)	 salade antigaspi	<b>Salade de maïs</b> 7-12 <b>Dip's de légumes et guacamole</b> -	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
<b>FERIE</b>	<b>Gyros de poulet épicé Pain pita</b> 1(blé)-7-9-10 <b>Frites luxembourgeoises</b> - <b>Tomate, concombre, chou blanc</b> -	<b>Dos de cabillaud et crumble d'herbes fraîches</b> 1(blé)-4-7 <b>Duo de boulgour et quinoa</b> 1(blé)-7 <b>Haricots beurre à l'échalote</b> - <b>Brochette de fruits</b> -	<b>Effiloché de porc à la cubaine</b> - <b>Nouilles</b> 1(blé) <b>Fricassée de poivrons</b> -	 <b>Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine</b> <b>Fromage râpé</b> 1(blé)-3-7-9 <b>Salade verte</b> 7-12 <b>Quatre-Quart aux pommes</b> 1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 <b>Gyros de tempeh épicé Pain pita</b> 1(blé)-6		 <b>Effiloché de seitan à la cubaine</b> 1(blé)-6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
	<b>Gâteau au chocolat</b> 1(blé)-3-7	<b>Muesli et lait</b> 1(blé-orge-avoine-épeautre)-7-11	<b>Tartine au poulet</b> 1(blé)-3-7-10	<b>Yaourt au miel</b> 7

**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