






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

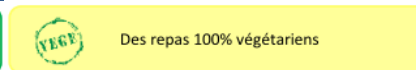
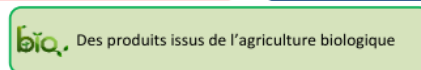
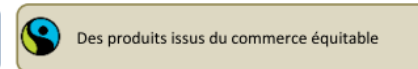
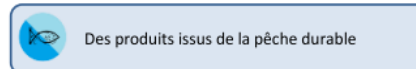
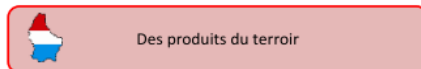
LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	VENDREDI 24 septembre 2021
Salade de riz, fromage et légumes de saison	Dip's de légumes sauce cocktail Bruschetta au jambon	 salade antigaspi	Nems de poulet Chou chinois	 salade antigaspi
Menu du jour				
Hachis parmentier (pur bœuf)	Poulet crème - curry Dinkelnudeln	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes Riz	Emincé de porc Teriyaki Nouilles chinoises Poêlée de légumes au soja	 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé Crudités Compote de fruits
Salade verte	Poêlée de courgette	Chou romanesco		
Melon		Gâteau asiatique (Kasutera)		
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Hachis parmentier au haché de soja	 Gratin de pâtes aux courgettes, fromage et crème curry		 Emincé de tofu Teriyaki	
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille	Gâteau marbré et fruit	Céréales et lait	Tartine au fromage frais et légumes	Yaourt Stracciatella

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
Concombre, tomate et salade chou rouge aux noix	Salade verte, carotte, et duo d'olive Gaspacho de courgette	 salade antigaspi	Salade iceberg, maïs, et haricots verts Œuf mimosa	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Saucisse végétarienne (ref 00 44 64) Dinkelnudeln coulis de tomate Dés de potiron sautés Feuilleté à la mirabelle	Sauté de bœuf aux oignons Pommes de terre sautées Mijoté de chou	Fajitas de poulet Riz rouge Sauce fromage blanc et crudités (poivrons et maïs) Panna Cotta au coulis de mangue	Saumon en croûte de sésame Galette de quinoa, dés de carottes et petits pois Poêlée de légumes	Ragoût de jeune bovin Frites Carottes Vichy Yaourt au miel
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Tortilla espagnole aux oignons	Fajitas végétarienne au tempeh		 Ragoût de seitan
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la confiture	Petit pain à la pâte à tartiner noisette	Compote de fruits	Muesli ou céréales et lait	Moelleux au chocolat

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! »

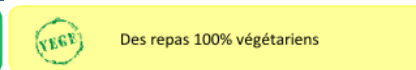
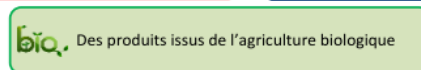
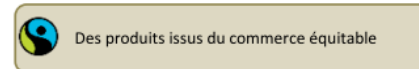
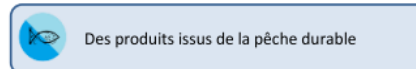
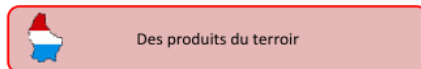
LUNDI 4 octobre 2021	MARDI 5 octobre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	JEUDI 7 octobre 2021	VENDREDI 8 octobre 2021
Salade Waldorf, tomate, et concombre	Salade composée de saison Feuilleté roulé aux légumes	 salade antigaspi	Carotte, maïs Crème de panais	 salade antigaspi
Menu du jour				
Bifana marinées de porc Mini Gromperekichelcher Poêlée de légumes Compote de fruits	 Kniddelen sauce crème Salade verte Compote de pommes	Emincé de poulet sauce champignons Riz Haricots verts Plateau de fruits	Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Salade verte	Colin grillé Boullgur Ratatouille Banane au chocolat
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Boulettes de légumes		Emincé de tofu sauce champignons	 Spaghetti bolognaise au haché de soja	
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits	Pavé céréales à la confiture	Galette de riz au chocolat et jus de pommes	Cookies	Mousse de fruits

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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

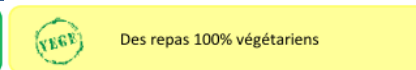
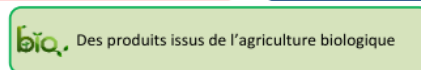
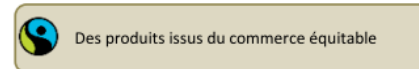
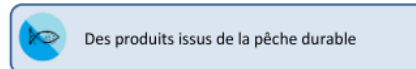
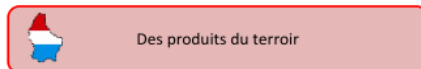
LUNDI 11 octobre 2021	MARDI 12 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021	JEUDI 14 octobre 2021	VENDREDI 15 octobre 2021
Salade d'endives aux pommes et dés de fromage	Carottes râpées, concombre et betterave Velouté de potiron	 salade antigaspi	Salade verte, maïs et chou-fleur Sablés au fromage de chèvre et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

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! »

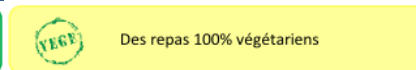
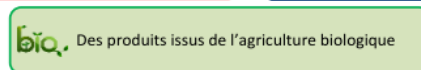
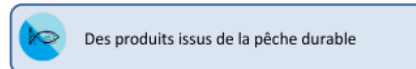
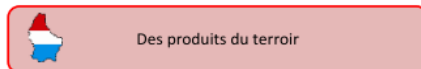
LUNDI 18 octobre 2021	MARDI 19 octobre 2021	MERCREDI 20 octobre 2021	JEUDI 21 octobre 2021	VENDREDI 22 octobre 2021
Salade mâche, maïs, et carotte	Salade mixte, concombre	 salade antigaspi	Salade iceberg, tomate et mozzarella	 salade antigaspi
	Bruschetta chèvre et miel		Potage de brocoli	
Menu du jour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

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! »

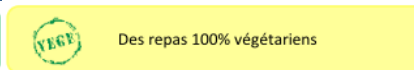
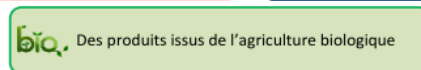
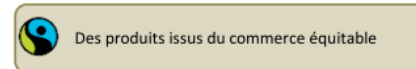
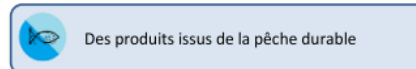
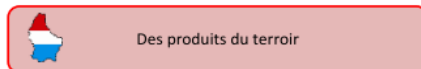
LUNDI 25 octobre 2021	MARDI 26 octobre 2021	MERCREDI 27 octobre 2021	JEUDI 28 octobre 2021	VENDREDI 29 octobre 2021
Salade verte, maïs et céleri rémoulade	Salade de betterave, concombre et chou-fleur Muffin courgette - feta	 salade antigaspi	Lollo rouge, carotte, et poireaux Crème de légumes	 salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin au paprika Spätzle Potiron braisé Yaourt à la confiture	Poulet façon grand-mère Pomme de terre rôties Haricots verts	Saumon grillé et citron Riz Epinards à la crème Mousse au chocolat	Emincé de boeuf sauce poivre Dinkelnudeln Carottes et navets braisés	 Risotto courgette - champignons et parmesan Salade verte Crumble aux poires
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Dés de tofu au paprika	 Escalope de seitan façon grand-mère		 Brochette de tempeh mariné	
Collation				
Corbeille de fruits				
Compote de fruits	Petit pain à la charcuterie	Fromage blanc au coulis de fruits	Brioche et jus de pommes	Dip's de légumes et grissini

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
Petit déjeuner				
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)	Kellocks (1orge)
Déjeuner				
	Salade verte Foccacia au romarin	 salade antigaspi	Salade de maïs Dip's de légumes et guacamole	 salade antigaspi
Menu du jour				
FERIE	Gyros de poulet épicé Pain pita Frites luxembourgeoises Tomate, concombre, chou blanc	Dos de cabillaud et crumble d'herbes fraîches Duo de boulgour et quinoa Haricots beurre à l'échalote Brochette de fruits	Effiloché de porc à la cubaine Nouilles Fricassée de poivrons	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé Salade verte Quatre-Quart aux pommes
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Gyros de tempeh épicé Pain pita		 Effiloché de seitan à la cubaine	
Collation				
Corbeille de fruits				
	Gâteau au chocolat et fruit	Muesli et lait	Tartine au poulet	Yaourt au miel

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