

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

*Menu Belge*

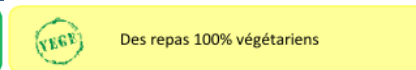
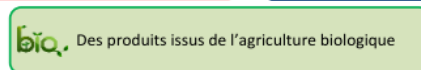
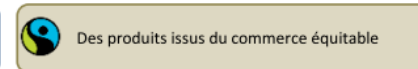
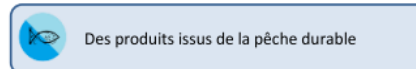
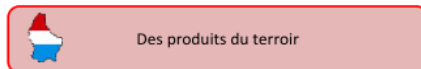
LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Concombre, maïs  7-12	Salade verte, maïs et brocoli  7-12  Potage Flamand (navets)  7	 salade antigaspi	Salade mixte, tomate  7-12  Velouté de brocoli  7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Galette de quinoa au fromage frais, dés de carottes et petits pois  1(blé)-7  Salade verte  -  Compote de fruits  -	Boulettes à la liégeoise (pur bœuf)  1(blé)  Stoemp  (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux)  7	Suprême de poulet crème citronnée  7  Riz  -  Poêlée de légumes  7  Plateau de fruits exotiques  -	Saumon grillé  4  Dinkelnudeln au pesto  1(épeautre)-3  Chou chinois  -	Sauté de jeune bovin  7  Pommes de terre sautées  -  Carottes Vichy  -  Fromage blanc aux fruits  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Boulette de légumes sauce fromage blanc  1(blé)-7	Omelette aux herbes  3		 Sauté de tofu  1(blé)-6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt à la confiture  7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos®  1(blé)-6-7	Salade de fruits  -	Céréales et lait  7	Biscuits sablés  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 :



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

*Menu Anglais*

LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
Salade verte au fromage, concombre  7-12	Salade mâche, tomate et mozzarella  7-12  Potage de carotte  7-9	 <b>salade antigaspi</b>	Maïs et salade de chou de Bruxelles  7-12  Cake salé feta - olive  1(blé)-3-7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
Kniddelen aux lardons sauce crème et champignons  1(blé)-3-7  Julienne de légumes  -  Salade de fruits  -	  Pizza margherita  1(blé)-7  Salade verte  -	Emincé de poulet aux épices et au miel  -  Boulgour  1(blé)  Haricots verts  7  Banane au chocolat  7	Mijoté de bœuf  -  Purée de pommes de terre  7  Navets braisés  7	Fish & Chips  1(blé)-3-4  Riz  -  Légumes façon ratatouille  -  Muffins citron - noix de coco  1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Kniddelen sauce crème et champignons  1(blé)-3-7	  -	Emincé de seitan aux épices et au miel  1(blé)-6	Mijoté de pois cassés et potimarron  -	  -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc au coulis de mangue  7	Galette de riz à la confiture et jus de pommes  -	Pavé céréales à la charcuterie  1(blé, seigle, orge, avoine)-11	Cookies  1(blé)-3-7	Mousse de fruits  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! »

*Menu Espagnol*

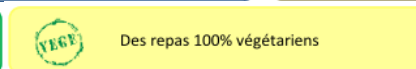
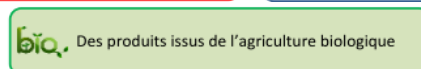
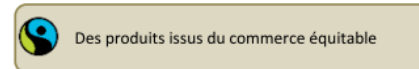
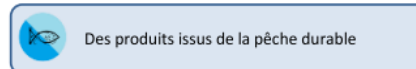
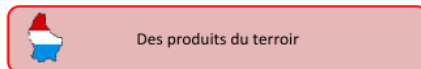
LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Salade frisée aux pommes et dés de fromage, concombre 7-12	Maïs, carotte et salsifis 7-12  Bouillon de volaille	 <b>salade antigaspi</b>	Dip's de légumes 7-12  Velouté de cresson 7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
Wäinzoossiss sauce moutarde 7-10  Purée de pommes de terre 7  Petits pois 7  Yaourt Stracciatella 6-7	Blanquette de jeune bovin 1(blé)-7  Riz -  Chou romanesco -	 <b>Tortilla aux pommes de terre et oignons</b> 3  Salade verte -  Crème catalane 1(blé)-3-7	Filet de hoki et carottes à la crème 4-7  Blé 1(blé)-7	Fricassée de poulet aux oignons 7  Dinkelnudeln 1(épeautre)-3  Poêlée de légumes -  Fruits exotiques -
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Wiener de tofu sauce moutarde 1(blé)-6-7-10	 <b>Blanquette végétarienne aux haricots blancs</b> 1(blé)-7			 <b>Fricassée de lentilles aux oignons</b> 7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Compote de fruits -	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)-6-7	 <b>Tarta de Santiago : Gâteau aux amandes et agrumes</b> 1(blé)-3-7-8(amande)	Petit pain à la pâte à tartiner salée 1(blé)-10	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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

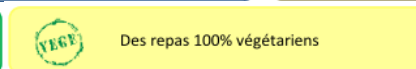
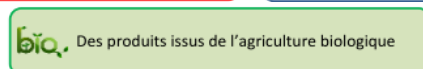
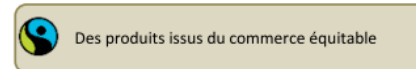
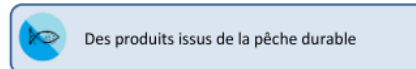
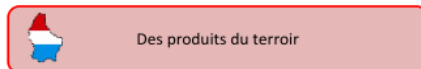
Menu Indien		Menu Kids		
<b>LUNDI</b> 29 novembre 2021	<b>MARDI</b> 30 novembre 2021	<b>MERCREDI</b> 1 décembre 2021	<b>JEUDI</b> 2 décembre 2021	<b>VENDREDI</b> 3 décembre 2021
Salad'Bar indien  7-12	Concombre, maïs et haricots verts  7-12  Crème de topinambour  7-9	 <b>salade antigaspi</b>	Salade mixte, carotte et endives  7-12  Potage de poireaux  7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
Poulet tikka massala  7  Riz à l'indienne  8(noix de cajou)-10  Chou-fleur au curry  10  Salade de fruits zeste de citron  -	Filet de colin sauce aux herbes  4-7  Dinkelnudeln tricolores  1(épeautre)-3  Tomate au four  -	 <b>Tagliatelles carbonara</b>  1(épeautre)-3-7  Salade verte  -  Compote de fruits  -	 <b>Falafel coulis de poivrons</b>  1(blé-avoine)-3  Galette de légumes  1(blé)-3	 <b>Hamburger (pur bœuf)</b> 1(blé)-7-11  Frites luxembourgeoises  -  Salade, tomate, oignon  -  Panna Cotta au coulis de fruits mangue passion  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
 <b>Escalope de seitan tikka massala</b>  1(blé)-6-7		 <b>Ravioli 4 fromages sauce tomate</b>  1 (blé)-3-7		 <b>Hamburger (steak de soja)</b>  1(blé)-6-7-11
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Crème vanille</b>  1 (ble)-3-7	<b>Quatre-quart aux fruits</b>  1 (blé)-3-7	<b>Céréales et lait</b>  7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b>  1 (blé)-7-8 (noisettes)	<b>Fromage blanc aux fruits</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 :



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

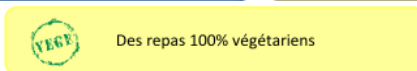
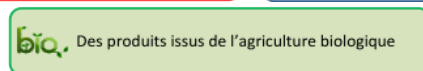
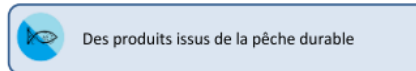
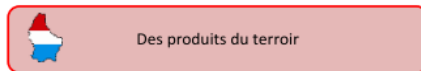
LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
<b>Carottes râpées, betterave rouge</b>  7-12	<b>Salade verte, pousse d'épinards, tomate</b>  7-12  <b>Taktouka</b>	 <b>salade antigaspi</b>	<b>Concombre, haricots mange-tout et blancs de poireaux</b>  7-12  <b>Soupe paysanne</b>  7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Ragoût de jeune bovin</b>  7  <b>Dinkelnudeln</b>  1(épeautre)-3  <b>Salade mixte</b>  -  <b>Yaourt à la confiture</b>  7	<b>Pilon et cuisse de poulet</b>  -  <b>Semoule</b>  1(blé)  <b>Légumes couscous</b>  -	<b>Waterzoï de poisson</b>  4-7-9  <b>Pomme de terre persillées</b>  -  <b>Epinards à la crème</b>  7  <b>Crème Stracciatella</b>  6-7	<b>Boeuf Stroganoff</b>  7-10  <b>Spätzle</b>  1(blé)-3  <b>Chou romanesco</b>  -	 <b>Feuilleté au fromage</b>  1(blé)-3-7  <b>Riz</b>  -  <b>Haricots verts</b>  -  <b>Crumble à l'ananas</b>  1(blé)-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Ragoût de tempeh</b>  6-7	 <b>Polenta aux pépites de pois cassés et courgette</b>  7		 <b>Tofu Stroganoff</b>  1(blé)-6-7-10	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Boxemannchen et pâte à tartiner noisette</b>  1 (blé)-3-6-7-8 (noisette)	<b>Petit pain au fromage</b>  1(blé)-7	<b>Dip's de légumes et grissini</b>  1(blé)-11	<b>Gâteau au yaourt et jus de pommes</b>  1(blé)-3-7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</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 :



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

*Menu de Noël*

LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
<b>Salade, carottes râpées et salsifis</b> 7-12	<b>Maïs, concombre et betterave rouge</b> 7-12  <b>Velouté de carotte à la coriandre</b> 7	 <b>salade antigaspi</b>  <b>Toast aux rillettes de saumon</b> 1(blé)-4-7-12	<b>Salade mixte, tomate, salade de poireaux</b> 7-12  <b>Soupe de légumes</b> 7	 <b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Saucisse de boeuf sauce moutarde</b> 7-10  <b>Purée de pommes de terre</b> 7  <b>Brocoli</b> -  <b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Blanquette de cabillaud</b> 1(blé)-4-7  <b>Riz</b> -  <b>Poêlée de courgette</b> -	<b>Suprême de poulet sauce forestière</b> -  <b>Pomme de terre au four</b> -  <b>Chou romanesco</b> -  <b>Buche de Noël</b> 1(blé)-3-7-8(noisette)	<b>Emincé de porc au curry</b> 7-9-10  <b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)-3  <b>Poêlée de légumes</b> -	 <b>Gnocchi sauce 4 fromages</b> 1(blé)-7  <b>Salade verte</b> -  <b>Plateau de fruits exotiques</b> -
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Saucisse végétarienne sauce moutarde</b> 6-7-9-10		<b>Tofu sauce forestière</b> 6-7	 <b>Curry de légumes aux pois chiches</b> 7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Crème pistache</b> 1(blé)-3-7	<b>Pain d'épice</b> 1(blé)-3-7	<b>Céréales et lait</b> 7	<b>Tartine à la confiture</b> 1(blé)-7	<b>Yaourt pomme - cannelle</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