




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

LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 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				
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 (1blé)
<b>Déjeuner</b>				
Salade de chou chinois, brocoli et olives 7/12	Salade verte, maïs et salade de pois chiches 7/12 Gaspacho de légumes 9	 salade antigaspi	Salade verte aux pommes et dés de fromage, tomates 7/12 Duo de melon -	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10 Spätzle 1(blé)/3 Petits pois - Plateau de fruits -	Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7 Pommes de terre sautées - Chou-fleur -	 Spaghetti bolognaise au haché de soja et pois chiches 1(blé)/6 Salade verte 3/10/12 Mousse de fraise 3/7	Filet de hoki et poireaux à la crème 4/7 Blé 1(blé)	Emincé de poulet aux oignons 1(blé) Riz complet - Poêlée de légumes - Fromage blanc sucré au miel 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Sauté de tofu à la moutarde 1(blé)/6/7/10	Boulettes de légumes sauce fromage blanc 1(blé)/3/7			Fricassée de pois cassés aux oignons -
<b>Collation</b>				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain et tomatade 1(blé)	Yaourt nature au coulis de fruits 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Galette de riz au chocolat 7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
Goûter C2-C4	/	Goûter C1-C2-C3-C4	Goûter C1-C2	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! »

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	Menu Kids VENDREDI 19 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				
<b>Biscotte (1 blé)</b>	<b>Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)</b>	<b>Viennoiserie (1 blé-3-6-7)</b>	<b>Pain perdu (1 blé-3-7)</b>	<b>Brioche (1 blé-3-7)</b>
<b>Déjeuner</b>				
	<b>Salade de concombre à la crème et ciboulette, duo de poivrons grillés</b> 7/12 <b>Focaccia au romarin et au parmesan</b> 1(blé)/3/7		<b>Salade verte, maïs et fenouil</b> 7/12 <b>Salade de tomate aux herbes de provence et mozzarella</b> 7/12	
<b>Menu du jour</b>				
<b>FERIE Assomption</b>	<b>Filet de colin tandoori</b> 4/7 <b>Riz au curry</b> 10 <b>Tomate au four</b> -	 <b>Omelette aux légumes</b> 3 <b>Dinkelnudeln tricolores</b> 1(épeautre)/3 <b>Salade de fruits</b> 1(blé)/3/7	 <b>Mijoté de poulet à l'ancienne</b> 1(blé)/7/10 <b>Boulogour</b> 1(blé) <b>Haricots verts</b> -	<b>Spare ribs sauce barbecue</b> 1(blé)/3/7/11 <b>Frites luxembourgeoises Mayonnaise, Ketchup</b> 3/10 <b>Salade, tomate, oignon</b> - <b>Tarte au citron meringuée</b> 1(blé)/3/7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
			<b>Mijoté de lentilles</b> 7	<b>Steak de soja</b> 3/6
<b>Collation</b>				
	<b>Tartine à la confiture</b> 1(blé)/7	<b>Céréales et lait</b> 7	<b>Tartine à la tapenade d'aubergine et tomate</b> 1(blé)	<b>Yaourt aux fruits</b> 7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
	<b>Pique nique C1-C2-C3-C4</b> <b>Goûter C1-C2-C3-C4</b>	/	<b>Pique nique C1-C2-C3-C4</b> <b>Goûter C1-C2-C3-C4</b>	<b>Pique nique C3-C4</b> <b>Goûter C3-C4</b>

**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 »

Dusmann 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 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 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				
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 (1blé)
<b>Déjeuner</b>				
Carottes râpées, brocoli et pousses d'épinards  7/12	Salade verte, salade de céleri branche et céleri rave, pommes, noix et dés de fromage 3/7/8(noix)/9/10/12  Salade de tomate et olives  7/12	 salade antigaspi	Haricots verts, maïs et chou-fleur  7/12  Melon	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Salade de dinkelnudeln de légumineuses et de légumes crus : Haricots rouges, pois chiches, concombre, tomate, poivrons 3 couleurs, olives, herbes fraîches  Vinaigrette à la moutarde et au sirop d'érable 10  Glace yaourt mangue et banane 7	Poulet au paprika -  Pommes de terre Wedges -  Fricassée de légumes -	 Lasagne végétarienne  1(blé)/3  Salade verte  3/10/12  Yaourt Stracciatella  6/7	Cabillaud à l'aneth  4/7  Pommes de terre vapeur -  Petits pois -	Quiche lorraine  1(blé)/3/7  Crudités  3/10/12  Brochette de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Mijoté de tofu au paprika  6			Quiche aux légumes et feta  1(blé)/3/7
<b>Collation</b>				
Muesli et lait  1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la tapenade et jus de pommes  1(blé)	Dip's de légumes et galette de riz  -	Petit pain au miel  1(blé)/7	Fromage blanc 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	Pique nique C3-C4 Goûter C2-C4	Goûter C1	Goûter C2-C4	Pique nique C1 Goûter C1

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! »


Fête Nationale du Vietnam


LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 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, maïs et œufs durs 3/7/12	Coleslaw 3/10/12 Dip's de légumes sauce cocktail 3/10	 salade antigaspi	Salade verte, poivrons et radis 7/12 Nems de légumes 1(blé)/6/7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Gratin de dinkelnudeln au coulis de poivrons 1(épeautre)/3/7 Crudités 3/10/12 Yaourt aux fruits 7	 Boulettes végétariennes de lentilles et feta 1(blé)/3/7 Riz - Poêlée de courgette -	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes 4/7 Pommes de terre sautées - Chou frisé braisé - Crumble aux pommes 1(blé)/7	Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Poêlée de céleri rave et carottes 9	Poulet au gingembre, soja et sésame 6/11 Semoule 1(blé) Fricassée de légumes - Plateau de fruits -
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
			Hachis parmentier végétarien (pois chiches) 7	Tofu au gingembre, soja et sésame 6/11
<b>Collation</b>				
Quatre-Quart 1(blé)/3/7	Tartine au miel 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella 6/7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
Pique nique C1 Goûter C2	/	Pique nique C1 Goûter C1-C2-C3-C4	Goûter C3-C4	Goûter C1

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 du Brésil


LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 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				
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 (1blé)
<b>Déjeuner</b>				
Macédoine de légumes 3/10/12	Salade de pastèque et feta 7/12 Salade paysanne (croûtons, œuf dur, champignons) 1(blé)/3/10/12	 salade antigaspi	Salade de chou blanc au sésame, feuilles d'épinards et olives  Raita à la tomate 7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore  Fromage râpé 1(blé)/3/7  Crudités 3/10/12  Plateau de fruits -	Emincé de bœuf à la moutarde 1(blé)/10  Spätzle 1(blé)/3  Haricots beurre -	Feijoada (Haricots rouges et noir, viande de porc) -  Pommes de terre -  Salade de chou -  Panna Cotta au coulis de fruits 7	Saumon à la provençale 4  Riz -  Poêlée de légumes -	Ragoût de jeune bovin 1(blé)  Frites luxembourgeoises -  Brocoli -  Yaourt aux fruits 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Galette de tofu à la moutarde 1(blé)/3/6/10	Feijoada végétarienne (Haricots rouges et noir, poivrons) -		 Ragoût de seitan 6
<b>Collation</b>				
Fromage blanc à la confiture 7	Petit pain à la tomatade 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	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>				
/	Goûter C2	Pique nique C3-C4 Goûter C3-C4	/	/


LÉGENDE DES ALLERGÈNES


1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Cèleri	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 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 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				
<b>Biscotte (1 blé)</b>	<b>Fromage et charcuterie (1 blé-3-7-9)</b>	<b>Viennoiserie (1 blé-3-6-7)</b>	<b>Pain perdu (1 blé-3-7)</b>	<b>Brioche (1 blé-3-7)</b>
<b>Déjeuner</b>				
Carottes, maïs et céleri aux pommes 7/9/12	Salade verte, courgettes et radis 7/12 Tomate-Mozzarella au basilic 7/12	 salade antigaspi	Chou-fleur, brocoli 7/12 Feuilleté roulé aux légumes 1(blé)/3/7	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Omelette au fromage frais 3/7 Pommes de terre au four - Poêlée de légumes - Mousse au chocolat 3/7	Kniddelen mat Speck 1(blé)/3/7 Compote de pommes -	 Emincé de poulet aux épices et au miel 1(blé) Riz - Haricots beurre à l'échalote - Plateau de fruits -	 Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6/7 Salade verte 3/10/12	Colin pané 1(blé)/3/4 Boulgour 1(blé) Ratatouille - Banane -
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7	Emincé de seitan aux épices et au miel 1(blé)/6		
<b>Collation</b>				
Yaourt au miel et bâtonnets d'amande 7/8(amande)	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Brioche 1(blé)/3/7	Pavé céréales au houmous et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/11	Céréales et lait 7
<b>Excursion planifiée &gt; Petit déjeuner, Pique nique et Collations à emporter SANS maintien à température</b>				
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 »

Dusmann 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