






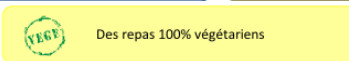
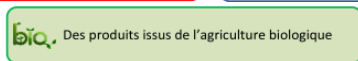
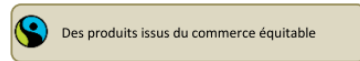
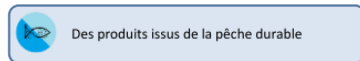
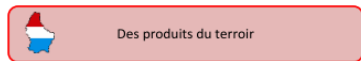


Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 17 juillet 2023	MARDI 18 juillet 2023	MERCREDI 19 juillet 2023	JEUDI 20 juillet 2023	VENDREDI 21 juillet 2023									
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, yaourt 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									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade d'endives aux pommes 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de lentilles 7/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Bifana de bœuf - Pommes de terre grenailles - Tomate au four - Gâteau au chocolat 1(blé)/3/7	Cordon bleu pané de porc 1(blé)/3/7 Boulgour 1(blé) Haricots verts -	Poulet aux olives - Purée de pommes de terre 7 Petits pois - Salade de fruits -	Waterzoï de poisson 4/7 Riz - Fricassée de légumes -	 Ravioli ricotta - épinards sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Compote de fruits -									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour													
 Escalope d'aubergine gratinée 7	Cordon bleu pané de céleri 3/7/9	Poêlée de pois chiches et champignons -											
Collation													
Corbeille de fruits													
Yaourt aux fruits 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	Galette de riz à la confiture -									
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 24 juillet 2023	MARDI 25 juillet 2023	MERCREDI 26 juillet 2023	JEUDI 27 juillet 2023	VENDREDI 28 juillet 2023									
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, yaourt 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 1(blé)									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de betterave 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Melon -	 salade antigaspi									
Menu du jour													
 Curry de légumes, pois chiches et lentilles corail 7/9/10 Semoule 1(blé) Salade verte 7/12 Smoothie -	Colin sauce citron 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Carottes Vichy -	Poulet rôti - Riz 7 Aubergines - Tarte à la cerise 1(blé)/3/7	Saucisse de porc sauce brune aux oignons - Duo de boulgour et quinoa 1(blé) Chou blanc -	 Omelette 3 Pommes de terre au four - Poêlée de légumes - Fromage blanc aux fruits 7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
		Galette de maïs et dés de courgettes 3	Wiener tofu sauce brune aux oignons 1(blé-avoine)/6										
Collation													
Corbeille de fruits													
Yaourt au miel 7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Dip's de légumes et grissini 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 :



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 31 juillet 2023	MARDI 1 août 2023	MERCREDI 2 août 2023	JEUDI 3 août 2023	VENDREDI 4 août 2023		
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, yaourt 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		
Déjeuner						
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de haricots rouges et maïs 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Macédoine de légumes 3/10/12	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Bœuf à la zurichoise - Frites luxembourgeoises - Fenouil braisé - Plateau de fruits -	Jambon braisé - Dinknudeln au pesto 1(épeautre)/3 Chou-fleur -	Poulet au curry, miel et citron 10 Pommes de terre vapeur - Haricots beurre - Glace vanille et fraise 7	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Salade verte 7/12	Saumon grillé 4 Riz - Ratatouille - Yaourt aux fruits 7		
Corbeille de fruits						
 Alternative végétarienne du menu du jour 						
Tofu à la zurichoise 6	Gratin de dinknudeln 1(épeautre)/3/7	Lentilles corail au curry, miel et citron -				
Collation						
Corbeille de fruits						
Yaourt à la confiture 7	Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes 1(blé)/3/7	Pavé céréales au houmous 1(blé-seigle-orge)/11	Céréales et lait 7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)		
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 7 août 2023	MARDI 8 août 2023	MERCREDI 9 août 2023	JEUDI 10 août 2023	VENDREDI 11 août 2023									
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, yaourt 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 1(blé)									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de pois chiches 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Focaccia tomate - parmesan 1(blé)/3/7	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Ragoût de jeune bovin 7 Pommes de terre sautées - Chou-fleur - Salade de fruits -	 Galette de blé noir (sarrasin) fourrée au fromage et aux champignons 1(blé)/7 Carottes râpées vinaigrette au citron -	Spaghetti bolognaise Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Mousse de fruits rouges 3/7	Mijoté de hoki et poireaux à la crème 4/7 Blé 1(blé)	 Œufs durs à la florentine 3/7 Riz complet 7 Poêlée de légumes - Yaourt au coulis de fruits 7									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour													
Ragoût de pois cassés 7		 Spaghetti bolognaise aux protéines de soja Fromage râpé 1(blé)/6/7											
Collation													
Corbeille de fruits													
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain et tomatade 1(blé)	Galette de riz au chocolat 7	Fromage blanc au miel 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/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 :



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 isse regional, bio a fair! »

LUNDI 14 août 2023	MARDI 15 août 2023	MERCREDI 16 août 2023 	JEUDI 17 août 2023	VENDREDI 18 août 2023		
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, yaourt ou fromage blanc - 7 Jus de fruits ou fruits						
Biscotte 1(blé)		Viennoiserie 1(blé)/3/6/7	Pain perdu 1(blé)/3/7	Brioche 1(blé)/3/7		
Déjeuner						
Crudités de saison 7/12		 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Colin sauce curry 4/7/10 Riz - Tomate au four - Fromage blanc sucré 7	FERIE Assomption 	 Menu Kids	Poulet à l'ancienne 7/10 Boullgour 1(blé) Haricots verts - Smoothie -	 Tofu marengo 6 Purée de pommes de terre 7 Poêlée de légumes - Smoothie -		
Corbeille de fruits						
 Alternative végétarienne du menu du jour 						
			Mijoté de lentilles 7			
Collation						
Corbeille de fruits						
Quatre-quart 1(blé)/3/7		Céréales et lait 7	Tartine à la tapenade d'aubergine et tomate 1(blé)	Tartine à la confiture 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 :

 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	 Choix de l'enfant



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

LUNDI 21 août 2023	MARDI 22 août 2023	MERCREDI 23 août 2023	JEUDI 24 août 2023	VENDREDI 25 août 2023									
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, yaourt 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 1(blé)									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de chou rouge aux pommes 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de concombre 7/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Poulet au paprika - Pommes de terre Wedges - Fricassée de légumes - Glace yaourt-mangue et banane 7	Cabillaud à l'aneth 4/7 Riz - Epinards à la crème 7	 Quiche courgette - basilic 1(blé)/3/7 Crudités 7/12 Brochette de fruits -	Sauté de porc - Semoule 1(blé) Ratatouille -	 Lasagnes végétariennes 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Yaourt Stracciatella 6/7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
Tofu au paprika 6			Gratin de semoule au fromage 1(blé)/7										
Collation													
Corbeille de fruits													
Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Fromage blanc à la confiture 7	Petit pain au miel 1(blé)/7	Dip's de légumes et galette de riz									
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 28 août 2023	MARDI 29 août 2023	MERCREDI 30 août 2023	JEUDI 31 août 2023	VENDREDI 1 septembre 2023									
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, yaourt 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									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Toast au fromage 1(blé)/7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade d'endives 7/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Porc au sésame et aux pousses de soja 6/11 Nouilles chinoises 1(blé) Wok de légumes 9 Plateau de fruits -	 Galette de haricots rouges et maïs 3 Riz 7 Courgettes -	Saumon à la provençale 4 Pommes de terre sautées - Chou romanesco - Crumble aux pommes 1(blé)/7	Ragoût de bœuf - Quinoa - Carottes - -	Poulet pané 1(blé)/3 Pommes de terre vapeur - Brocoli - Yaourt aux fruits 7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
Tofu au sésame et aux pousses de soja 6/11			Ragoût de champignons -	Escalope panée de fromage 1(blé)/3/7									
Collation													
Corbeille de fruits													
Céréales et lait 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella 6/7	Tartine au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	Carrot cake 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 genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 4 septembre 2023	MARDI 5 septembre 2023	MERCREDI 6 septembre 2023	JEUDI 7 septembre 2023	VENDREDI 8 septembre 2023									
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, yaourt 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 1(blé)									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de chou blanc au sésame 7/11/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de lentilles 7/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
 Tortellini ricotta et épinards sauce Aurore Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits -	Bœuf aux oignons - Blé 1(blé) Haricots beurre 7	 Omelette aux champignons 3/7 Pommes de terre - Tomate à la provençale 1(blé) Panna Cotta au coulis de fruits 7	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes 4 Riz - Poêlée de légumes -	Sauté de jeune bovin - Pommes de terre Wedges - Brocoli - Yaourt aux fruits 7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
	Tofu aux oignons 6			Mijoté de flageolets 7									
Collation													
Corbeille de fruits													
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	Galette de riz au chocolat 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 genëissen – Mir isse regional, bio a fair! »

LUNDI 11 septembre 2023	MARDI 12 septembre 2023	MERCREDI 13 septembre 2023	JEUDI 14 septembre 2023	VENDREDI 15 septembre 2023									
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, yaourt 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									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Cake tomate - olive 1(blé)/3/7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade Caesar (croûtons et parmesan) 1(blé)/3/7/10/12	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Fricassée de porc aux poivrons . Pommes de terre au four . Poêlée de légumes . Banane .	 Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes	 Menu Kids	Colin à la moutarde 7/10 Boulgour 1(blé) Ratatouille .	Spaghetti bolognaise (pur bœuf) Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte 7/12 Plateau de fruits .									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
Fricassée de pois chiches aux poivrons .				Spaghetti bolognaise aux protéines de soja Fromage râpé 1(blé)/6/7									
Collation													
Corbeille de fruits													
Céréales et lait 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt aux fruits 7	Pavé céréales au houmous et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/11	Brioche 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	 Choix de l'enfant