








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

LUNDI 18 septembre 2023	MARDI 19 septembre 2023	MERCREDI 20 septembre 2023	JEUDI 21 septembre 2023	VENDREDI 22 septembre 2023		
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Tomate- Mozzarella 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Ragoût de jeune bovin - Purée de pommes de terre et patate douce 7 Salade verte et vinaigrette 7/12 Yaourt Stracciatella 6/7	Limande et quartiers de citron 4 Blé 1(blé) Poêlée de légumes -	 Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12 Plateau de fruits -	Boulette de boeuf sauce tomate - Riz - Chou-fleur -	Poulet tex mex - Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Haricots beurre - Crêpes au sucre 1(blé)/3/7		
Corbeille de fruits						
 Alternative végétarienne du menu du jour 						
Ragoût de seitan 6			Boulette de légumes sauce tomate 3	Sauté de pois chiches tex mex -		
Collation						
Corbeille de fruits						
Galette de riz et confiture 7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Gâteau aux pommes 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt aux 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 25 septembre 2023	MARDI 26 septembre 2023	MERCREDI 27 septembre 2023	JEUDI 28 septembre 2023	VENDREDI 29 septembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Macédoine de légumes 3/10/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade Caesar (croûtons et parmesan) 1(blé)/3/7/10/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Gratin d'œuf dur 3/7 Pommes de terre vapeur - Chou romanesco - Plateau de fruits -	Pizza au poulet 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12	Dinkelnudeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7 Poêlée de courgette - Milkshake aux fruits rouges 7	Hoki sauce aneth 4/7 Semoule 1(blé) Chou chinois -	 Chili sin carne aux haricots rouges et maïs - Riz - Salade verte et vinaigrette 7/12 Rocher coco 3
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
	Pizza Margherita 1(blé)/7	Dinkelnudeln sauce crème 1(épeautre)/3/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Cookies 1(blé)/3/7	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 2 octobre 2023	MARDI 3 octobre 2023	MERCREDI 4 octobre 2023	JEUDI 5 octobre 2023	VENDREDI 6 octobre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Salade de betterave et maïs 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Crème de courgette 7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Poulet façon grand-mère 7 Frites - Brunoise de légumes - Salade de fruits -	Choucroute : Judd Pommes de terre vapeur Chou 12	Saumon grillé 4 Tagliatelles 1(épeautre)/3 Epinards à la crème 7 Strudel aux pommes 1(blé)/7	Blanquette de jeune bovin 7 Riz - Carottes -	 Blésotto au parmesan 1(blé)/3/7 Flan de potiron 3/7 Panna cotta aux fruits rouges 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Omelette 3	 Wiener tofu 1(blé-avoine)/6		 Blanquette de haricots blancs 7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Yaourt nature au sucre 7	Petit pain à la confiture 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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 9 octobre 2023	MARDI 10 octobre 2023	MERCREDI 11 octobre 2023	JEUDI 12 octobre 2023	VENDREDI 13 octobre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Velouté de chou-fleur 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	 salade antigaspi
Menu du jour				
Wäinzoossiss sauce échalote 3 Purée de pommes de terre 7 Chou rouge - Yaourt aux fruits 7	 Falafels de pois chiches sauce fromage blanc et ciboulette 3/7 Semoule 1(blé) Légumes couscous -	Paëlla : Poisson Riz Petits légumes 4 Crème catalane 3/7	Boeuf au paprika - Mélange de quinoa et bouglour 1(blé) Fricassée de légumes -	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 7/12 Plateau de fruits -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Boulettes de lentilles sauce échalotes 3			 Steak de soja 1(blé)/6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muffin 1(blé)/3/7	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	Yaourt à la confiture 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 16 octobre 2023	MARDI 17 octobre 2023	MERCREDI 18 octobre 2023	JEUDI 19 octobre 2023	Menu Kids VENDREDI 20 octobre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de butternut 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Toast au chèvre 1(blé)/7	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Curry de légumes et lentilles 7/10 Pommes de terre grenailles au four - Salade verte et vinaigrette 7/12 Fromage blanc aux fruits 7	Emincé de porc sauce aigre douce 6 Semoule 1(blé) Chou-fleur -	Poulet rôti - Riz - Poêlée de légumes - Compote de fruits -	Colin et quartiers de citron 4 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Carottes Vichy -	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/7/11 Frites Mayonnaise, Ketchup 3/10 Salade, tomate, oignon - Glace à l'eau -
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Emincé de soja sauce aigre douce 6	Galette de maïs et petits légumes 3		 Hamburger végétarien (galette de légumes) 1(blé)/7/9/11
Collation				
Corbeille de fruits				
Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Yaourt nature sucré au miel 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/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



Choix de l'enfant



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

LUNDI 23 octobre 2023	MARDI 24 octobre 2023	MERCREDI 25 octobre 2023	JEUDI 26 octobre 2023	VENDREDI 27 octobre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage de brocoli	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3/10/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
Ragoût de bœuf - Blé 1(blé) Patate douce grillée au four - Salade de fruits -	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12	Cordon bleu pané de porc 1(blé)/7 Pommes de terre vapeur - Poêlée de légumes - Mousse au chocolat 3/7	 Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3 Julienne de légumes -	Saumon grillé 4 Riz - Epinards à la crème et croûtons 1(blé)/7 Milkshake aux fruits 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Ragoût de tofu 6		Galette de légumes gratinée 3/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits 7	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait 7	Pavé céréales au houmous et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/11	Brioche et confiture 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

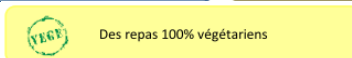
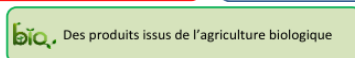
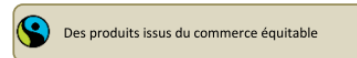
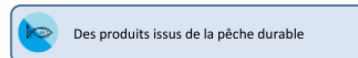
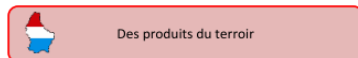
Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu d'Halloween

LUNDI 30 octobre 2023	MARDI 31 octobre 2023	MERCREDI 1 novembre 2023	JEUDI 2 novembre 2023	VENDREDI 3 novembre 2023									
Petit déjeuner													
Pain blanc ou aux céréales - 1 (bié)/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(bié)/3/7	Brioche 1(bié)/3/7		Fromage et charcuterie 1(bié)/3/7/9	Céréales 1(bié)									
Déjeuner													
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de carotte de la sorcière 7		Crudités de saison 7/12 Salade de betterave et pommes aux noix 7/8(noix)/12	salade antigaspi									
Menu du jour													
Sauté de porc à la moutarde 7/10 Pommes de terre sautées - Brunoise de légumes - Plateau de fruits -	<u>Pot-au-feu de la sorcière</u> Mijoté de jeune bovin, pommes de terre et légumes d'automne (potiron, chou romanesco, navets et carottes) -	FERIE Toussaint 	Hoki en croûte d'herbes 4 Semoule 1(bié) Fondue de poireaux 7	Mijoté de poulet aux oignons - Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes - Compote de fruits -									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour													
Sauté de tofu à la moutarde 6/7/10	<u>Pot-au-feu de la sorcière aux haricots blancs</u> -			Omelette aux oignons 3									
Collation													
Corbeille de fruits													
Pain d'épices 1(bié)/3/7	Pavé céréales au fromage frais 1(bié-seigle-orge)/7/11		Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(bié)/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 :





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

LUNDI 6 novembre 2023	MARDI 7 novembre 2023	MERCREDI 8 novembre 2023	JEUDI 9 novembre 2023	VENDREDI 10 novembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Soupe de poireaux -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Salade de chou blanc 7/12	 salade antigaspi
Menu du jour				
 Halloumi grillé au miel et sésame 7/11 Riz - Petits pois - Sablés bretons 1(blé)/3/7	Spaghetti sauce bolognaise Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 7/12	 Omelette aux champignons 3 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Plateau de fruits -	Fricassée de poulet à l'ancienne 7 Boulgour 1(blé) Poêlée de légumes -	Fish burger sauce rémoulade 1(blé)/3/4/7/11 Pommes de terre Wedges - Salade verte et vinaigrette 7/12 Panna Cotta au coulis de fruits 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Spaghetti sauce bolognaise aux protéines de soja Fromage râpé 1(blé)/6/7		 Fricassée de lentilles à l'ancienne 7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc aux fruits 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine à la tomatade 1(blé)	Cake au potiron 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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 13 novembre 2023	MARDI 14 novembre 2023	MERCREDI 15 novembre 2023	JEUDI 16 novembre 2023	VENDREDI 17 novembre 2023
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12	 salade antigaspi
	Soupe de lentilles -		Crème de brocoli 7	
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin -	 Gnocchi sorrentina -	Pilon de poulet -	Filet de colin sauce aux herbes 4/7	Sauté de bœuf -
Riz -	1(blé)/7	Semoule 1(blé)	Purée de pommes de terre et carottes 7	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Poivrons sautés -	Salade verte et vinaigrette 7/12	Patate douce aux épices 10		Navets braisés -
Plateau de fruits -		Tarte aux pommes 1(blé)/3/7		Yaourt Stracciatella 6/7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Ragoût de seitan 1(blé-orge)/6/10/13		Polenta aux pépites de pois cassés 7		Galette de légumes au fromage frais 3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Yaourt au coulis de fruits 7	Petit pain au miel 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