



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

Menu Grec

LUNDI 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Crudités de saison	Crudités de saison	salade antigaspi	Crudités de saison	salade antigaspi
	Crème d'asperges		Salade Grecque (concombres, tomates, feta, oignon rouges et olives noires)	
	7		7	
<b>Menu du jour</b>				
Boulettes de légumes et lentilles corail 1(blé)-3	Hachis parmentier au soja	Effiloché de porc	Moussaka de bœuf	Cabillaud et crumble d'herbes fraîches
Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	6-7	Pommes de terre vapeur	Riz basmati	Quinoa
Panais braisé	Salade verte	Duo chou-fleur et brocolis	Salade verte	Fondue de poireaux
Fromage blanc au coulis de fruits		Plateau de fruits		Mousse au chocolat
7				3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
		Effiloché de seitan	Moussaka végétarienne	Croquettes de fromage
		6	7	1(blé)-3-7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Smoothie et galette de riz	Petit pain au miel	Roulé à la confiture	Pavé céréales au fromage frais	Céréales et lait
	1(blé)	1(blé)-3-7	1(blé, seigle, orge)-7	1(blé, seigle, orge)-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! »

Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

LUNDI 29 avril 2024	MARDI 30 avril 2024	MERCREDI 1 mai 2024	JEUDI 2 mai 2024	VENDREDI 3 mai 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Potage de tomate		Crudités de saison  Soupe poireau et pommes de terre	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">salade antigaspi</div>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Poulet Sauce citronnée</b> -  <b>Riz</b> -  <b>Haricots verts</b> -  <b>Compote de fruits</b> -	<b>Omelette aux herbes</b> 3  <b>Poêlée de pommes de terre</b> -  <b>Poêlée de légumes</b> -	<b>FERIE</b> 1er Mai  	<b>Saumon grillé</b> 4  <b>Boulgour</b> 1(blé)  <b>Carottes vichy</b> 7	<b>Sauté de jeune bovin à l'ancienne</b> 1(blé)  <b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)-3  <b>Brocolis</b> -  <b>Yaourt stracciatella</b> 6-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Risotto aux champignons et parmesan</b> 3-7			<b>Seitan mariné</b> 6	<b>Sauté de tofu à l'ancienne</b> 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Muesli et lait</b> 1(blé, avoine)-6-7	<b>Tartine au fromage et jus de pommes</b> 1(blé)-7		<b>Baguette et confiture</b> 1(blé)	<b>Dip's de légumes Sauce guacamole</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 »

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! »

Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

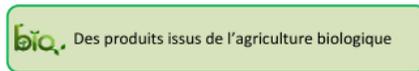
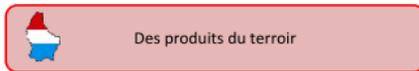
LUNDI 6 mai 2024	MARDI 7 mai 2024	MERCREDI 8 mai 2024	JEUDI 9 mai 2024	VENDREDI 10 mai 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Salade d'endives aux pommes	<b>salade antigaspi</b>		<b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Pizza Margherita</b>  1(blé)-7  <b>Salade verte</b>  -  <b>Banane au chocolat</b>  7	<b>Poulet aux épices et au miel</b>  -  <b>Quinoa</b>  -  <b>Haricots beurre à l'échalote</b>  7	<b>Mijoté de bœuf sauce brune</b>  -  <b>Riz</b>  -  <b>Carottes</b>  7  <b>Salade de fruits</b>  -	<b>FERIE</b> <b>Ascension et Journée de l'Europe</b>  	<b>Ravioli végétarien Maultaschen</b> <b>Sauce napolitaine</b>  <b>Fromage râpé</b>  1(blé)-3-7  <b>Salade verte</b>  -  <b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	<b>Tofu aux épices et miel</b>  6	<b>Mijoté de lentilles sauce brune</b>  -		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Céréales et lait</b>  1(blé, seigle, orge)-7	<b>Tartine et pâte à tartiner à la noisette</b>  1(blé)-6-7-8(noisette)	<b>Panna cotta au coulis de fruits</b>  7		<b>Cracotte au maïs et garnitures</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! »



Semaine Fairtrade® du 1er Mai au 15 Mai

LUNDI 13 mai 2024	MARDI 14 mai 2024	MERCREDI 15 mai 2024	JEUDI 16 mai 2024	VENDREDI 17 mai 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Soupe de légumes	 salade antigaspi	Crudités de saison  Salade niçoise  3-4	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de bœuf  Dinkelnudeln 1(épeautre)-3  Petits pois 7  Yaourt aux fruits 7	 Quiche au fromage  1(blé)-3-7  Salade verte	 Croque-Monsieur  1(blé)-7  Salade verte  Brownies 1(blé)-3-7	Saumon et quartier de citron 4  Boullgour 1(blé)  Légumes mélangés	Poulet à la moutarde 1(blé)-7-10  Riz  Haricots verts  Plateau de fruits
<b>Corbeille de fruits</b>				
 <b>Alternative végétarienne du menu du jour</b> 				
Ragoût de haricots blancs 1(blé)-7		Croque-Monsieur au fromage 1(blé)-7	Boulettes de boullgour et haricots rouges 1(blé)	Galettes de maïs aux petits légumes 3
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Sablés bretons 1(blé)-3-7	Petit pain à la tomatade 1(blé)	Smoothie et galette de riz	Baguette et pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)-6-7	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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 20 mai 2024	MARDI 21 mai 2024	MERCREDI 22 mai 2024	JEUDI 23 mai 2024	VENDREDI 24 mai 2024
	Crudités de saison	 salade antigaspi	Crudités de saison	 salade antigaspi
	Toast au chèvre et miel		Crème de poireau	
	1(blé)-7		7	
<b>Menu du jour</b>				
<b>FERIE</b> Lundi de Pentecôte 	Colin en croûte d'herbes	Poulet tandoori	 Blésotto aux petits légumes et parmesan	Chili con carne (pur bœuf) aux haricots rouges et maïs
	4	-	1(blé)-3-7	-
	Spätzle	Pomme de terre vapeur		
	1(blé)-3	-		
	Tomate au four	Poêlée de légumes	Salade verte	Riz
	1(blé)	-	-	-
		Fraises au sucre		Yaourt aux fruits
		-		7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Poêlée de spätzle aux fèves de soja	Tofu tandoori		Chili sin carne aux haricots rouges et maïs
	1(blé)-3-6	6		-
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
	Petit pain, beurre et miel	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc	Pavé céréales au fromage et jus de pommes	Brookie
	1(blé)-7	7	1(blé, seigle, orge)-7-11	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 27 mai 2024	MARDI 28 mai 2024	MERCREDI 29 mai 2024	JEUDI 30 mai 2024	VENDREDI 31 mai 2024									
<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, 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)									
<b>Déjeuner</b>													
Crudités de saison	Crudités de saison  Soupe de carottes et lentilles	 salade antigaspi	Crudités de saison  Œuf mimosa  3-10-12	 salade antigaspi									
<b>Menu du jour</b>													
Cabillaud 4  Riz -  Épinards à la crème 7  Milkshake 7	Spaghetti carbonara Parmesan  1(épeautre)-3-7  Salade verte -	Poulet pané 1(blé)-3  Pommes rissolées -  Haricots verts 7  Plateau de fruits -	Ragoût de bœuf -  Gnocchi 1(blé)  Jardinière de légumes -	 Pois chiches grillés aux épices -  Purée de pommes de terre 7  Brocolis -  Compote de fruits aux zestes de citron -									
<b>Corbeille de fruits</b>													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
Omelette 4	Tagliatelles sauce au fromage 7	Céleri pané au miel et au thym 1(blé)-3-9	Mijoté de haricots rouges au pesto rosso 1(blé)-7										
<b>Collation</b>													
<b>Corbeille de fruits</b>													
Dip's de légumes Sauce ciboulette 7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Gâteau à l'orange 1(blé)-3-7	Baguette et confiture 1(blé)	Crème vanille 3-7									
<b>LÉGENDE DES ALLERGÈNES</b>													
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 3 juin 2024	MARDI 4 juin 2024	MERCREDI 5 juin 2024	JEUDI 6 juin 2024	VENDREDI 7 juin 2024
Crudités de saison	Crudités de saison	 salade antigaspi	Crudités de saison	 salade antigaspi
	Velouté d'endives		Cake aux olives	
	7		1(blé)-3-7	
<b>Menu du jour</b>				
 Tajine de légumes et falafels	Poulet au paprika	 Grillwurst (moutarde, ketchup, mayonnaise)	 Galettes de maïs sauce tomate	Poisson blanc à la provençale
1(blé)-3	-	3-10	1(blé)-3	4
Semoule	Quinoa	Pommes de terre sautées	Dinkelnudeln	Riz
1(blé)	-	-	1(épeautre)-3	-
Yaourt au miel	Courgettes	Poêlée de légumes	Chou-fleur à la ciboulette	Fondue de poireaux
7	-	-	7	7
		Brochette de fruits		Flan à la vanille
		-		3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Galette de quinoa au paprika, fromage frais et dés de légumes	Wiener de tofu		 Boulettes de pois chiches aux légumes
	3-7	1(blé, avoine)-6		3
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Roulé au chocolat	Tartine et pâte à tartiner noisettes	Céréales et lait	Petit pain au fromage frais et dés de légumes	Compote de fruits
1(blé)-3-7	1(blé)-6-7-8(noisette)	1(blé, seigle, orge)-7	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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 10 juin 2024	MARDI 11 juin 2024	MERCREDI 12 juin 2024	JEUDI 13 juin 2024	VENDREDI 14 juin 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Soupe de haricots blancs	<b>salade antigaspi</b>	Crudités de saison  <b>Salade de pâtes</b> (tomates, poivrons, dés d'emmental, cornichons, épices)  1 (épeautre)-3-7-10-12	<b>salade antigaspi</b>
<b>Menu du jour</b>				
<b>Tagliatelles</b> Sauce napolitaine Fromage râpé  1 (blé)-7  <b>Salade verte</b>   <b>Plateau de fruits</b>	<b>Sauté de jeune bovin</b>   <b>Semoule</b>  1 (blé)  <b>Carottes braisées</b>  7	<b>Saumon à l'aneth</b>  4  <b>Dinkelnudeln</b>  1 (épeautre)-3  <b>Poêlée de légumes</b>   <b>Panna cotta</b> au coulis de fruits  7	<b>Crêpe aux champignons</b>  1 (blé)-3-7  <b>Salade verte</b>	<b>Cordon bleu pané de porc</b>  1 (blé)-3  <b>Purée de pommes de terre</b>  7  <b>Haricots verts</b>   <b>Yaourt à la myrtille</b>  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	<b>Sauté de tofu</b>  6	<b>Dinkelnudeln</b> Sauce tomate  1 (épeautre)-3		<b>Fromage pané</b>  1 (blé)-3-7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Muesli et lait</b>  1 (blé, avoine)-6-7	<b>Baguette à la tomatade</b> et jus de pommes  1 (blé)	<b>Energy balls</b>  1 (avoine)-7-8 (amandes, noisettes)	<b>Tartine à la pâte</b> à tartiner Spéculoos®  1 (blé)-6-7	<b>Dip's de légumes</b> Sauce cocktail  Sauce: 3-10

**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! »

Menu Mexicain

LUNDI 17 juin 2024	MARDI 18 juin 2024	MERCREDI 19 juin 2024	JEUDI 20 juin 2024	VENDREDI 21 juin 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Salade betterave, feta et noix  7-8(noix)-12	 salade antigaspi	Crudités de saison  Bouneschlupp	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
 Curry de pois cassés et pommes de terre	Steak haché pur bœuf  Gromperekichelcher  1(blé)-3-7-9  Haricots beurre	 Fajitas au poulet (tomate, oignons, poivrons) 1(blé)  Riz   Salade verte  Torta de cielo (Gâteau aux amandes) 1(blé)-3-7-8(amandes)	Colin aux petits légumes  4  Dinkelnudeln  1(épeautre)-3  Carottes persillées  7	Kniddelen mat speck Sauce crème  1(blé)-3-7  Compote de pommes  Fromage blanc à la cassonade  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Steak de soja tomate basilic 1(blé)-3-6	 Fajitas aux haricots rouges 1(blé)	 Gratin de dinkelnudeln aux petits légumes 1(épeautre)-3-7	Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)-3-7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Grissini et houmous 1(épeautre)-11	Petit pain et miel 1(blé)	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Baguette au fromage à tartiner 1(blé)-7	Salade 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 :



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 24 juin 2024	MARDI 25 juin 2024	MERCREDI 26 juin 2024	JEUDI 27 juin 2024	VENREDI 28 juin 2024
Crudités de saison	Crudités de saison	 salade antigaspi	Crudités de saison	 salade antigaspi
	Melon		Taboulé	
			1(blé)-12	
<b>Menu du jour</b>				
Cabillaud grillé	Lasagnes bolognaise pur bœuf	 Gnocchis Sauce au fromage	Sauté de porc	 Œufs durs à la florentine
4				
Pommes wedges	1(blé)-3-7	1(blé)-7	Purée de pommes de terre	1(blé)-3-7
	Salade verte	Salade verte	7	Riz
Poêlée de légumes			Chou romanesco	
Yaourt Stacciatella		Brochette de fruits		Quatre quarts
6-7				1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Stick de mozzarella pané	Lasagnes végétariennes		Hachis parmentier de légumes	
1(blé)-3-7	1(blé)-3-7		7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Smoothie et galette de riz	Baguette et houmous de betteraves	Muesli et lait	Tartine de pain et confiture	Wrap au fromage frais, concombre et tomate
	1(blé)	1(blé, avoine)-6-7	1(blé)	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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 1 juillet 2024	MARDI 2 juillet 2024	MERCREDI 3 juillet 2024	JEUDI 4 juillet 2024	VENDREDI 5 juillet 2024
Crudités de saison	Crudités de saison  Toast à la tapenade  1(blé)	 salade antigaspi	Crudités de saison  Salade de concombre au yaourt  7-12	 salade antigaspi
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de bœuf  -  Dinkelnudeln tricolores  1(épeautre)-3  Gratin de chou-fleur  1(blé)-7  Yaourt à boire  7	Colin à l'aneth  4-7  Riz au curry  -  Carottes fondantes  7	 Spaghetti carbonara Parmesan  Salade verte  -  Brochette de fruits au chocolat  7	 Falafels Sauce tomate  1(blé)-3  Semoule  1(blé)  Poêlée de poivrons  -	<u>Barbecue de fin d'année</u> Saucisse et pain Ketchup - Mayonnaise - Moutarde  1(blé)-10  Dip's de légumes Sauce au fromage blanc  7  Glace  7
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Mijoté de lentilles corail  -	 Omelette à l'aneth  3	 Spaghetti Tofunara Parmesan  1(épeautre)-3-6-7		Wiener tofu  1(blé, avoine)-6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Financier à la vanille  1(blé)-3-7-8(amandes)	Tartine et pâte à tartiner noisettes  1(blé)-6-7-8(noisette)	Compote de fruits  -	Pavé céréales et fromage à tartiner  1(blé, seigle, orge)-7	Muffin  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



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

LUNDI 8 juillet 2024	MARDI 9 juillet 2024	MERCREDI 10 juillet 2024	JEUDI 11 juillet 2024	VENDREDI 12 juillet 2024
Crudités de saison	Crudités de saison	 salade antigaspi	Crudités de saison	 salade antigaspi
	Œuf mimosa 3-10-12		Melon	
<b>Menu du jour</b>				
Bœuf braisé Sauce brune	 Tortellini Sauce aurore	Saumon grillé Sauce vierge 4	 Blanquette de haricots blancs 1 (blé)-7	Poulet rôti au four
Pommes de terre vapeur	1 (blé)-3-7	Blé 1 (blé)	Riz	Pommes de terre grenailles
Duo de courgettes et aubergine	Salade verte	Petits pois 7	Carottes	Fricassée de légumes
Compote de fruits		Fromage blanc sucré 7		Salade de fraises
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Sauté de pois chiches		Blésotto aux petits pois et parmesan 1 (blé)-3-7		Émincé de tofu 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Muesli et lait 1 (blé, avoine)6-7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1 (blé)	Banana bread 1 (blé)-3-7	Baguette et pâte à tartiner Speculoos® 1 (blé)-6-7	Pudding à la vanille 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