



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

LUNDI 5 février 2024	MARDI 6 février 2024	MERCREDI 7 février 2024	JEUDI 8 février 2024	VENDREDI 9 février 2024			
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de poireau et brocoli 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage de carottes -	 salade antigaspi			
Menu du jour							
 Poêlée de légumes et pois chiches - Semoule à la coriandre 1(blé) Plateau de fruits exotiques -	Boulettes de boeuf Sauce tomate - Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Haricots plats -	 Poulet et son jus aux herbes - Riz - Choux de Bruxelles - Fromage blanc aux fruits 7	 Omelette aux légumes 3 Pommes de terre au four - Salade verte -	Cabillaud Sauce vierge 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Poêlée de légumes - Tarte aux pommes 1(blé)-3-7			
Corbeille de fruits							
Alternative végétarienne du menu du jour							
	 Boulettes de lentilles sauce tomate 3	Risotto aux champignons 3-7		 Escalope de tofu Sauce vierge 6			
Collation							
Corbeille de fruits							
Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Gâteau au chocolat 1(blé)-3-7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)-6-7	Smoothie -			
LÉGENDE DES ALLERGÈNES							
1 Céréales contenant du gluten	3	5 Œufs	7 Arachides	9 Lait et lactose	11 Céleri	13 Graines de sésame	15 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

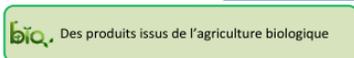


Des repas 100% végétariens

LUNDI 12 février 2024	MARDI 13 février 2024	MERCREDI 14 février 2024	JEUDI 15 février 2024	VENDREDI 16 février 2024									
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 Crème Dubarry 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bouillon ABC 1(blé)	 salade antigaspi									
Menu du jour													
Mijoté de bœuf - Pommes de terre en robe des champs 7 Navets braisés 7 Compote de fruits -	Kniddelen aux lardons sauce crème et champignons 1(blé)-3-7 Salade verte -	 Falafels Sauce au yaourt Falafels: 3 Sauce: 7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Julienne de légumes - Scones 1(blé)-3-7	Beignets de poisson Sauce rémoulade 1(blé)-3-7 Quinoa - Haricots verts -	Emincé de poulet aux carottes Sauce brune - Pommes de terre sautées - Céleri rave 9 Fromage blanc et cubes de poires 7									
Corbeille de fruits													
Alternative végétarienne du menu du jour													
	 Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)-3-7		 Galette de légumes Sauce rémoulade 3-7-9	Emincé de seitan aux carottes 6									
Collation													
Corbeille de fruits													
Muffin tomate-olive 1(blé)-3	Tartine à la pâte à tartiner noisettes 1(blé)-6-7-8(noisettes)	Dip's de légumes et grissini 1(blé)-7	Baguette au fromage et jus de pommes 1(blé)-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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 19 février 2024	MARDI 20 février 2024	MERCREDI 21 février 2024	JEUDI 22 février 2024	VENDREDI 23 février 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage Saint-germain 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Tarte à l'oignon 1(blé)-3-7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Saucisse de jeune bovin et moutarde 7-10 Purée de pommes de terre 7 Haricots verts aux échalotes - Salade de fruits -	Filet de hoki aux petits légumes 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3	 Blanquette végétarienne aux haricots blancs 7 Semoule 1(blé) Chou vert - Yaourt stracciatella 6-7	Poulet rôti - Riz complet - Petits pois 7	 Œufs à la florentine 3-7 Blé 1(blé) Salade verte - Tarte au citron meringuée 1(blé)-3-7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Wiener de tofu et moutarde 1(blé, avoine)-6-10	 Escalope de céleri aux petits légumes 9		 Galette de fromage pané 1(blé)-3-7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au houmous de betteraves 1(blé)	Biscuits au sésame 1(blé)-3-7-11	Petit pain à la confiture 1(blé)-7	Compote 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024		
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes -	 salade antigaspi		
Menu du jour						
Filet de colin Sauce aux herbes 4-7 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Chou vert braisé - Compote multifruits -	Emincé de poulet au jus - Pommes de terre au four - Haricots verts -	Ragoût de jeune bovin à l'oseille - Gnocchi 1(blé) Jardinière de légumes - Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tagliatelles à la carbonara 1(épeautre)-3-7 Salade verte -	 Risotto aux petits légumes et parmesan 3-7 Poêlée de champignons 7 Pain d'épices 1(blé)-7		
Corbeille de fruits						
Alternative végétarienne du menu du jour						
Galette de légumes Sauce aux herbes 3-7	 Omelette 3	Escalope de seitan et pesto 3-6-7	 Tagliatelles Sauce fromage 1(épeautre)-3-7			
Collation						
Corbeille de fruits						
Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Baguette à la pâte à tartiner au spéculoos® 1(blé)-6-7	Muffin 1(blé)-3-7	Tartine au fromage à tartiner 1(blé)-7	Dip's de légumes Sauce au fromage blanc 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 4 mars 2024	MARDI 5 mars 2024	MERCREDI 6 mars 2024	JEUDI 7 mars 2024	VENDREDI 8 mars 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage de tomate	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Bruschetta (pesto, mozzarella) 1(blé)-3-7	 salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de porc - Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Flan de poireaux 3-7 Compote de fruits -	 Quiche au fromage 1(blé)-3-7 Salade verte -	Waterzoï de poisson 4-7 Pommes de terre persillées - Poêlée de légumes - Beignet 1(blé)-3-7	 Tofu aux épices 6 Riz 7 Haricots beurre -	Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Duo de salades - Fromage blanc sucré 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Ragoût de petits pois -		Waterzoï de pois chiches aux légumes 7		Hachis parmentier aux légumes 7
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz au chocolat 7	Petit pain au fromage et jus de pommes 1(blé)-7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au miel 1(blé)-7	Crêpes à la 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 genössen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 11 mars 2024	MARDI 12 mars 2024	MERCREDI 13 mars 2024	JEUDI 14 mars 2024	VENDREDI 15 mars 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Potage Parmentier 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes variés -	 salade antigaspi
Menu du jour				
Dos de cabillaud 4 Riz - Carottes vichy 7 Plateau de fruits -	Gratin de dinkelnudeln au jambon 1(épeautre)-3-7 Salade verte -	 Boulettes végétariennes, coulis de tomate et fromage 3-7 Spaetzle 1(blé)-3 Épinards 7 Gâteau marbré 1(blé)-3-7	Emincé de poulet aux deux champignons 7 Pommes de terre sautées - Julienne de légumes -	Fricassée de bœuf - Semoule 1(blé) Petits pois 7 Yaourt à la vanille 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Seitan au paprika 6	 Gratin de pâtes au fromage 1(épeautre)-3-7		 Poêlée de champignons 7	Rösti pommes de terre et légumes 3
Collation				
Corbeille de fruits				
Muffin tomate-feta 1(blé)-3-7	Tartine à la confiture 1(blé)	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)-7	Dip's de légumes Sauce cocktail 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 18 mars 2024	MARDI 19 mars 2024	MERCREDI 20 mars 2024	JEUDI 21 mars 2024	VENDREDI 22 mars 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Crème de printemps (petits pois, haricots verts et pommes de terre) 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de légumes	 salade antigaspi
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin aux oignons - Quinoa - Panais 7 Banane au chocolat -	 Agnolotti aubergine et tomate séchée Sauce Aurore Fromage râpé 1(blé)-3-7 Salade verte -	 Hamburger (pur bœuf) 1(blé)-7-11 Frites Ketchup - Mayonnaise 3-10 Salade, oignon, cornichon 10 Glace vanille/chocolat 7	 Riz cantonnais végétarien (Riz, œuf, petits pois, carottes) 3 Salade verte -	Saumon en croûte au sésame 1(blé)-4-11 Duo de pommes de terres et carottes à la crème 7 Haricots verts - Fromage blanc sucré 7
Corbeille de fruits				
 Alternative végétarienne du menu du jour 				
Seitan aux oignons 6		Hamburger (Steak de soja) 1(blé)-3-6-7-11		Tofu en croûte 1(blé)-6-11
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Pavé aux céréales à la tomatade 1(blé-seigle-orge)/11	Compote multifruits -	Tartine à la pâte à tartiner noisettes 1(blé)-6-7-8(noisettes)	Gâteau aux pommes 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! »

Vendredi Saint

LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Crudités de saison Menu Asiatique	Crudités de saison 7/12 Salade d'olives et billes de mozzarella 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Potage à la tomate -	 salade antigaspi
Menu du jour				
Émincé de porc - Nouilles chinoises 1(blé) Wok de légumes Sauce soja 6 Ananas rôti 7	Poulet aux champignons - Riz - Haricots plats -	Spaghetti Sauce bolognaise 1(blé) Fromage râpé 7 Salade verte - Panna cotta au coulis de fruits 7	Colin rôti 4 Boulgour 1(blé)-7 Jardinière de légumes 7	 Omelette au fromage frais 3-7 Pommes de terres au four - Poêlée de légumes - Cookies 1(blé)-3-7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Wok de légumes aux pousses de soja 6	Poêlée de champignons -	Spaghetti Sauce Napolitaine 1(blé)	Galette de légumes 3	
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème au chocolat 3-7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)-6-7	Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Baguette de houmous de betteraves 1(blé)	Wrap au fromage frais, concombres et tomates 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

LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024									
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	Viennoiserie 1(blé)/3/7	Brioche 1(blé)/3/6/7	Fromage et charcuterie 1(blé)/3/7/9	Céréales 1(blé)									
Déjeuner													
	Crudités de saison 7/12 Minestrone 1(blé)	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Consommé de légumes	 salade antigaspi									
Menu du jour													
FERIE Lundi de Pâques 	Fricassée de jeune bovin à l'estragon - Riz - Chou-fleur aux herbes 7	Poulet aux noix de cajou 8(noix de cajou) Pâtes complètes 1(blé) Haricots beurre 7 Smoothie -	Nuggets de poisson Sauce rémoulade 1(blé)-3-4-7-10 Blé 1(blé) Poêlée de légumes -	 Gnocchis Sauce aux 4 fromages 1(blé)-3-7 Salade verte - Yaourt Stracciatella 6-7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
	Emincé de seitan à l'estragon 6	Sauté de pois-chiches et noix de cajou 8(noix de cajou)	Croquettes au fromage 1(blé)-3-7										
Collation													
Corbeille de fruits													
	Petit pain au fromage frais 1(blé)-7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Pavé céréales à la pâte à tartiner noisettes 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	

LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024									
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 Crème d'asperges 7	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Œuf mimosa 3-10-12	 salade antigaspi Menu Italien									
Menu du jour													
Ragoût de bœuf aux oignons - Purée de pommes de terre 7 Chou blanc sauté 7 Compote de pommes -	Escalope de poulet panée 1(blé)-3 Riz - Carottes 7	Filet de hoki Sauce à l'aneth 4-7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)-3 Brocolis 7 Fromage blanc aux fruits 7	 Boulettes de légumes 3 Semoule 1(blé) Mélange de légumes -	  Pizza Margherita 1(blé)-7 Salade verte -  Tiramisu 1(blé)-3-7									
Corbeille de fruits													
 Alternative végétarienne du menu du jour 													
Ragoût de haricots rouges -	Escalope de fromage panée 1(blé)-3-7	Sauce tomate et emmental râpé 7											
Collation													
Corbeille de fruits													
Céréales et lait 1(blé, seigle, orge)-7	Petit pain à la confiture 1(blé)-7	Biscuits au chocolat 1(blé)-3-7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Dip's de légumes Sauce cocktail 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! »

LUNDI 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Crudités de saison 7/12	Crudités de saison 7/12 Bouillon de légumes -	 salade antigaspi	Crudités de saison 7/12 Soupe de chou rave à la ciboulette -	 salade antigaspi
Menu du jour				
Poulet façon grand-mère 7 Riz - Haricots verts - Tarte au chocolat et sa chantilly vanillée 1(blé)-3-6-7	 Omelette aux fines herbes 3 Pommes de terre rôties 7 Carottes et navets braisés 7	Sauté de bœuf Sauce brune - Quinoa - Poêlée de légumes - Plateau de fruits -	Saumon grillé et citron 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)-3 Epinards à la crème d'ail 7	Cordon bleu de porc pané - Spatzle 1(blé)-3 Fondue de poireaux 7 Yaourt aux fruits 7
Corbeille de fruits				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Escalope de légumes façon grand-mère 7		Mijoté de champignons 7	Tofu croustillant 6	Sauté de lentilles -
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage 1(blé)-7	Carrot Cake 1(blé)-3-7	Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)-6-7	Compote 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