

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

Menu Belge

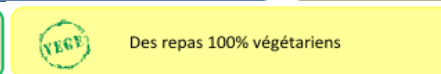
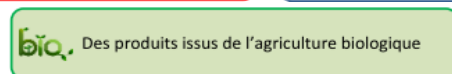
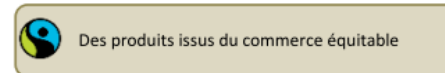
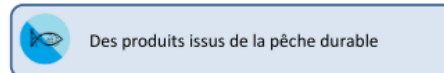
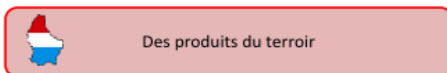
LUNDI 17 juillet 2023	MARDI 18 juillet 2023	MERCREDI 19 juillet 2023	JEUDI 20 juillet 2023	VENDREDI 21 juillet 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Porc -	Poulet -	Jeune bovin -	Poisson 4	Bœuf -
Petites pâtes 1(blé)	Boulgour 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Riz -	Pommes de terre -
Petits pois -	Epinards -	Mix de légumes -	Chou-rave -	Carottes -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
Menu du jour				
Spaghetti sauce carbonara -	Poulet au thym -	Fricassée de soja sauce tomate 6	Colin pané 1(blé)/3/4	Carbonade à la flammande 7/9
Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Boulgour 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/6	Duo de riz -	Purée de pommes de terre 7
Corbeille de fruits -	Epinards à la crème 7	Brunoise de légumes -	Chou-rave poêlée -	Carottes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille 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 :



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

Menu Belge

LUNDI 17 juillet 2023	MARDI 18 juillet 2023	MERCREDI 19 juillet 2023	JEUDI 20 juillet 2023	VENDREDI 21 juillet 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Schwäin - Kleng Nuddelen 1(blé) Ierbessen -	Poulet - Bulgur 1(blé) Spinat -	Jonkt Rënd - Kleng Nuddelen 1(blé) Geméismix -	Fësch 4 Räis - Kohlrabi -	Rënd - Gromperen - Muerthen -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Spaghetti carbonara - 1(blé)/7 Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	Poulet mat Thymian - Bulgur 1(blé) Ramspinat 7 Uebstkuerf -	Frikasse vun Sojabounen mat Tomatenzoos 6 Spelznuddelen 1(épeautre)/3/6 Geméisbrunoise - Uebstkuerf -	Panéierte Colin 1(blé)/3/4 Räismix - Gebrodene Kohlrabi - Uebstkuerf -	Flämesch Rëndscarbonade 7/9 Gromperepüree 7 Muerthen - Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Oufs	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 24 juillet 2023	MARDI 25 juillet 2023	MERCREDI 26 juillet 2023	JEUDI 27 juillet 2023	VENDREDI 28 juillet 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jeune bovin -	Porc -	Œuf 3	Poisson 4	Poulet -
Petites pâtes 1(blé)	Pommes de terre -	Semoule 1(blé)	Petites pâtes 1(blé)	Riz -
Brocoli -	Haricots verts -	Mix de légumes -	Petits pois -	Poireaux -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12
Menu du jour				
Jeune bovin sauce estragon 7	Porc au curry 10	Falafel sauce au yaourt 7	Fricassée de hoki façon provençale 4	Quiche au poulet -
Fusilli 1(épeautre)/3	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Salade verte et vinaigrette 7/12
Brocoli -	Haricots verts -	Poêlée de légumes -	Petits pois -	Corbeille de fruits -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille 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 24 juillet 2023	MARDI 25 juillet 2023	MERCREDI 26 juillet 2023	JEUDI 27 juillet 2023	VENDREDI 28 juillet 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jonkt Rënd -	Schwäin -	Eeër 3	Fësch 4	Poulet -
Kleng Nuddelen 1(blé)	Grompèrepüree -	Schmull 1(blé)	Kleng Nuddelen 1(blé)	Räis -
Brokkoli -	Gréng Bounen -	Geméismix -	Ierbessen -	Porette -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten -	Saisonal Cruditéiten -	Saisonal Cruditéiten -	Saisonal Cruditéiten -	Saisonal Cruditéiten -
Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12
Menu du jour				
Jonkt Rënd mat Estragon 7	Schwengefleesch mat Curry 10	Falafel mat Joghurt Zooss 7	Fricassee vum hoki provençalesche Stil 4	Poulet Quiche 1(blé)/3/7
Fusilli 1(épeautre)/3	Grompèrepüree 7	Schmull 1(blé)	Spelznuddelen 1(épeautre)/3	Gréng Zalot mat Vinaigrette 7/12
Brokkoli -	Gréng Bounen -	Geméispan -	Ierbessen -	Uebstkuerf -
Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -	Uebstkuerf -

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! »

Menu Suisse

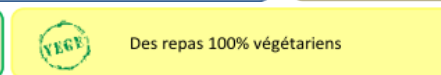
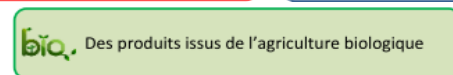
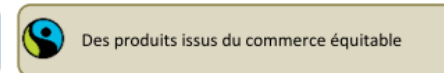
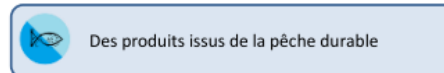
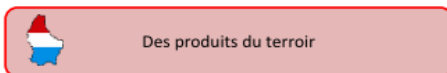
LUNDI 31 juillet 2023	MARDI 1 août 2023	MERCREDI 2 août 2023	JEUDI 3 août 2023	VENDREDI 4 août 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jeune bovin -	Bœuf -	Poisson 4	Poulet -	Porc -
Semoule 1(blé)	Pommes de terre -	Riz -	Pommes de terre -	Petites pâtes 1(blé)
Chou-rave -	Fenouil -	Mix de légumes -	Courgettes -	Brocoli -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12
Menu du jour				
Curry de légumes au lait de coco 1(blé)/7/10	Emincé de bœuf à la Zurichoise 1(blé)	Cabillaud sauce aux herbes 1(blé)/4/7	Poulet pané 1(blé)/3	Dinkelnudeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7
Let'z Nuddel 1(blé)	Pommes de terre au four -	Riz -	Pommes de terre Wedges -	Salade verte et vinaigrette 10/12
Salade verte et vinaigrette 10/12	Gratin de fenouil 1(blé)/7	Brunoise de légumes -	Courgettes -	Corbeille de fruits -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille 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 :



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

Menu Suisse

LUNDI 31 juillet 2023	MARDI 1 août 2023	MERCREDI 2 août 2023	JEUDI 3 août 2023	VENDREDI 4 août 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jonkt Rënd - Schmull 1(blé) Kohlrabi -	Rënd - Gromperen - Fenchel -	Fësch 4 Räis - Geméismix -	Poulet - Gromperen - Zucchini -	Schwaïn - Kleng Nuddelen 1(blé) Brokkoli -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12
Menu du jour				
Geméiscurry mat Kokosnossmëllech 1(blé)/7 Let'z Nuddel 1(blé) Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -	Zürich Rëndgeschnetzeltes 1(blé) Gromperen am Schäffchen - Fenchelgratin 1(blé)/7 Uebstkuerf -	Kabillaud mat Kraiderzooss 1(blé)/4/7 Räis - Geméisbrunoise - Uebstkuerf -	Pannéierte Poulet 1(blé)/3 Gromperen Wedges - Zucchini - Uebstkuerf -	Spelznuddelen Carbonara Zoos 1(épeautre)/3/7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -

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
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Poisson 4	Œuf 3	Porc -	Poulet -	Bœuf -
Petites pâtes 1 (blé)	Pommes de terre -	Boulgour 1 (blé)	Riz -	Petites pâtes 1 (blé)
Aubergine -	Haricots -	Fenouil -	Courgettes -	Carottes -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12
Menu du jour				
Colin à crème de pesto 4/7	Omelette au fromage 3/7	Spaghetti bolognaise 1 (blé)	Poulet grillé -	Gnocchi de pommes de terre 1 (blé)
Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3	Pommes de terre vapeur -	Emmental râpé 7	Riz -	Sauce sorrentina 7
Aubergine au four -	Duo de haricots -	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Ratatouille -	Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille 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 genëssen – 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
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Fësch 4 Kleng Nuddelen 1(blé) Aubergine -	Eëer 3 Gromperen - Bounen -	Schwäin - Bulgur 1(blé) Fenchel -	Poulet - Räis - Zucchini -	Rënd - Kleng Nuddelen 1(blé) Mueren -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Colin mat Pestocrème 4/7 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Aubergine am Schäffchen - Uebstkuerf -	Kéis Omelette 3/7 Gedämpfte Gromperen - Bounen-Duo - Uebstkuerf -	Spaghetti Bolognese 1(blé) Gerappten Emmentaler 7 Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	Gegrillte Poulet - Räis - Ratatouille - Uebstkuerf -	Gnocchi 1(blé) Sorrentine Zoos 7 Geméispan - Uebstkuerf -

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 Vietnamien

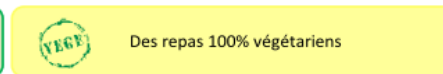
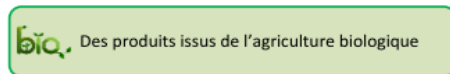
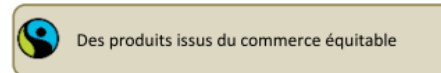
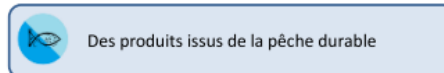
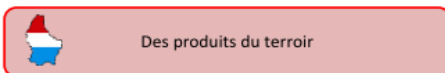
LUNDI 14 août 2023	MARDI 15 août 2023	MERCREDI 16 août 2023	JEUDI 17 août 2023	VENDREDI 18 août 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Porc - Pommes de terre - Mix de légumes -		Poisson 4 Riz - Petits pois -	Poulet - Semoule 1(blé) Mix de légumes -	Jeune bovin - Petites pâtes 1(blé) Epinards -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12		Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12
Menu du jour				
Grillwurst 10 Pommes de terre grenailles - Poêlée de légumes du soleil - Corbeille de fruits -	 FERIE Assomption	Saumon sauce au citron 1/4/7 Riz - Petits pois - Corbeille de fruits -	Poulet au gingembre, soja et sésame 6/11 Semoule 1(blé) Fricassée de légumes - Corbeille de fruits -	 Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7 Sauce tomate Fromage râpé 7 Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12 Corbeille de fruits -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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! »

Menu Vietnamien

LUNDI 14 août 2023	MARDI 15 août 2023	MERCREDI 16 août 2023	JEUDI 17 août 2023	VENDREDI 18 août 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Schwäin - Gromperen - Geméismix -		Fësch 4 Räis - Ierbessen -	Poulet - Schmull 1(blé) Geméismix -	Jonkt Rënd - Kleng Nuddelen 1(blé) Spinat -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12		Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Grillwurst 10 Nei Gromperen - Geméispan - Uebstkuerf -	 FERIE Assomption	Zitroun Saumon 4 Räis - Ierbessen - Uebstkuerf -	Ginger Poulet, Soja a Sesam 6/11 Schmull 1(blé) Geméismix - Uebstkuerf -	 Tortellini Ricotta-Spinat 1(blé)/3/7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -

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 21 août 2023	MARDI 22 août 2023	MERCREDI 23 août 2023	JEUDI 24 août 2023	VENDREDI 25 août 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Porc - Pommes de terre - Chou-fleur -	Poulet - Bouलगour 1(blé) Carottes -	Bœuf - Petites pâtes 1(blé) Poireaux -	Poisson 4 Riz - Chou-rave -	 Œuf 3 Semoule 1(blé) Courgettes -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12
Menu du jour				
Palette à la Diable 1/10 Purée de pommes de terre 7 Tomate provençale - Corbeille de fruits -	Sauté de poulet - Wok de légumes et nouilles sautées au lait de coco 1/3 Corbeille de fruits -	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Corbeille de fruits -	Colin pané sauce rémoulade 1(blé)/3/4/10/12 Riz - Chou-rave pôelé - Corbeille de fruits -	 Quiche au fromage 1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12 Corbeille 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 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
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Schwäin - Gromperepüree - Choufleur -	Poulet - Bulgur 1(blé) Muerten -	Rënd - Kleng Nuddelen 1(blé) Porette -	Fësch 4 Räis - Kohlrabi -	Eëer 3 Schmull 1(blé) Zucchini -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12
Menu du jour				
Teufelspalette 1/10 Gromperepüree 7 Provenzalische Tomate - Uebstkuerf -	Gebrodene Pouletsfilet - Geméiswok a gebratene nuddeln mat Kokossnossmëllech 1/3 Uebstkuerf -	Kniddelen mat Rahmzoos 1(blé)/3/7 Äppelkompott - Uebstkuerf -	panéierte Colin Remouladenzoos 1(blé)/3/4/10/12 Räis - Gebrodene Kohlrabi - Uebstkuerf -	Kéis Quiche 1(blé)/3/7 Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf -

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 Turc

LUNDI 28 août 2023	MARDI 29 août 2023	MERCREDI 30 août 2023	JEUDI 31 août 2023	VENDREDI 1 septembre 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jeune bovin -	Poisson 4	Bœuf -	Porc -	Poulet -
Semoule 1(blé)	Pommes de terre -	Petites pâtes 1(blé)	Pommes de terre -	Riz -
Haricots plats -	Epinards -	Carottes -	Brocoli -	Mix de légumes -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12	Vinaigrette à la moutarde 10/12
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin 1(blé)/7	Cabillaud au basilic 4	Boulettes de bœuf sauce tomate -	Kebab Emincé de poulet -	Dahl de lentilles 1(blé)
Blé 1(blé)	Pommes de terre vapeur -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Pommes de terre Wedges -	Riz -
Haricots plats -	Tomates cerises -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates 3/7/10	Poêlée de légumes -
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille 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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Turc

LUNDI 28 août 2023	MARDI 29 août 2023	MERCREDI 30 août 2023	JEUDI 31 août 2023	VENDREDI 1 septembre 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Jonkt Rënd - Schmull 1(blé) Bounen -	Fësch 4 Gromperen - Spinat -	Rënd - Kleng nuddelen 1(blé) Muerten -	Schwäin - Gromperen - Broccoli -	Poulet - Räis - Geméismix -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12
Menu du jour				
jonken Rëndsragout 1(blé) Wees 1(blé) Bounen - Uebstkuerf -	Kabillaud mat Basilikum 4 Gedämpfte Gromperen - Cherry Tomaten - Uebstkuerf -	Rëndfleischbulleten mat Tomatenzoos - Spelznuddelen 1(épeautre)/3/7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -	Pouletsgeschnetzeltés Kebab - Wedges Gromperen - Kebab zoos, zwiebel, zalot, kabes, tomaten 3/7/10 Uebstkuerf -	 Dal mat Lënsen 1(blé) Räis - Geméispan - Uebstkuerf -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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		
Menus bébés : 6 à 18 mois						
Potage du jour / Purée / Carottes						
Bœuf -	Poisson 4	Porc -	Œuf 3	Poulet -		
Petites pâtes 1(blé)	Quinoa -	Petites pâtes 1(blé)	Riz -	Pommes de terre -		
Mix de légumes -	Petits pois -	Chou-fleur -	Epinards -	Brocoli -		
Compote du jour						
Menus jeunes enfant : 18 mois et +						
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -		
Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12		
	Soupe de poireaux -		Potage aux carottes -			
Menu du jour						
Roulade de bœuf sauce brune 1(blé)	Saumon sauce à l'aneth 1(blé)/4/7	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Œuf à la florentine 1(blé)/3/7	Sauté de poulet aux oignons -		
Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Quinoa -	Emmental râpé 7	Riz -	Pommes de terre vapeur -		
Julienne de légumes -	Petits pois -	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Epinards 12	Poêlée de légumes -		
Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -	Corbeille de fruits -		
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 4 septembre 2023	MARDI 5 septembre 2023	MERCREDI 6 septembre 2023	JEUDI 7 septembre 2023	VENDREDI 8 septembre 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Rënd - Kleng nuddelen 1(bié) Geméismix -	Fësch 4 Quinoa - Ierbessen -	Schwäin - Kleng nuddelen 1(bié) Chou-fleur -	Eeër 3 Räis - Spinat -	Poulet - Gromperen - Brokkoli -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12 Porettenzopp -	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12 Muertenzopp -	Saisonal Cruditéiten - Cocktail Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Rëndsrulladen 1(bié) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7 Geméisjulienne - Uebstkuerf -	Saumon mat Dëllzooss 1(bié)/4/7 Quinoa - Ierbessen - Uebstkuerf -	Spaghetti Bolognese 1(bié) Gerappten Emmentaler 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	Eeër Florentiner Aart 1(bié)/3/7 Räis - Spinat - Uebstkuerf -	Gebrodene Pouletsfilet mat Zwiebelen - Gedämpfte Gromperen - Geméispan - Uebstkuerf -

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 11 septembre 2023	MARDI 12 septembre 2023	MERCREDI 13 septembre 2023	JEUDI 14 septembre 2023	VENDREDI 15 septembre 2023									
Menus bébés : 6 à 18 mois													
Potage du jour / Purée / Carottes													
Porc - Semoule 1(blé) Courgettes -	Bœuf - Purée de pommes de terre 7 Petits pois et carottes -	Jeune bovin - Boulgour 1(blé) Mix de légumes -	Poulet - Petites pâtes 1(blé) Haricots verts -	Poisson 4 Riz - Aubergines -									
Compote du jour													
Menus jeunes enfant : 18 mois et +													
Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12 Soupe de chou-rave -	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12 Velouté de tomates -	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12 Potage aux courgettes -									
Menu du jour													
Tortellini 4 fromages 1(blé)/3/7 Sauce tomate et fromage râpé 7 Salade verte et vinaigrette 3/10/12 Corbeille de fruits -	Rôti de bœuf - Pommes de terre sautées - Petits pois et carottes - Corbeille de fruits -	Jeune bovin aux olives 7 Boulgour 1(blé) Brocoli - Corbeille de fruits -	Blanquette de poulet 1(blé)/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Haricots verts - Corbeille de fruits -	Colin au four 4 Riz - Ratatouille - Corbeille de fruits -									
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 11 septembre 2023	MARDI 12 septembre 2023	MERCREDI 13 septembre 2023	JEUDI 14 septembre 2023	VENDREDI 15 septembre 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour / Purée / Carottes				
Schwäin - Schmull 1(blé) Zucchini -	Rënd - Gromperen - Ierbessen a Muerten -	Jonkt Rënd - Bulgur 1(blé) Geméismix -	Poulet - Kleng nuddelen 1(blé) Bounen -	Fësch 4 Räis - Auberginen -
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Kohlrabi Zopp -	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Kohlrabi Zopp -	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Tomatenzopp -	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Zucchini Zopp -	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Zucchini Zopp -
Menu du jour				
 Tortellini Ricotta-Spinat 1(blé)/3/7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 12 Uebstkuerf -	Rëndsbrot - Gebroden Gromperen - Ierbessen a Muerten - Uebstkuerf -	Jonkt Rënd mat Oliven aux olives 7 Bulgur 1(blé) Broccoli - Uebstkuerf -	Pouletblanquette 1(blé)/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Bounen - Uebstkuerf -	Colin am Schäffchen 4 Räis - Ratatouille - Uebstkuerf -

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