



LUNDI 12 août 2019	MARDI 13 août 2019	MERCREDI 14 août 2019	JEUDI 15 août 2019	VENDREDI 16 août 2019
Menus Bébé : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Potage de tomate </p> <p>***</p> <p>Poisson </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Semoule </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Brocolis </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Carottes </p>	<p>Férialé</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Maïs</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, chou rouge, tomate et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Côtelettes de porc </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Gromperekichelcher</p> <p>1(blé)-3</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, tomate, céleri et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Salade de pommes de terre (Œuf, lardon, échalote)</p> <p>3-12 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Mijoté de poisson aux crevettes sauce safran </p> <p>1(blé)-2-4-7-12</p> <p>***</p> <p>Semoule </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Brocolis </p>	<p>Salade verte, céleri, maïs et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Bœuf aux oignons </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Coquillettes Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé) fromage: 7</p> <p>***</p> <p>Carottes </p> <p>6</p>	<p>Assomption</p>	<p>Salade verte, maïs, chou-fleur et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Emincé de veau à la crème</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>6</p> <p>***</p> <p>Poêlée de champignons </p> <p></p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 19 août 2019	MARDI 20 août 2019	MERCREDI 21 août 2019	JEUDI 22 août 2019	VENDREDI 23 août 2019
Menus Bébé : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Brocolis </p>	<p>Potage de chou-fleur </p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Petits pois</p>	<p>Soupe de poivron </p> <p>***</p> <p>Saumon </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Tomate </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fenouil</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, chou-fleur, pois-chiche et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Escalope de porc et son jus </p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>7-12</p> <p>***</p> <p>Brocolis </p> <p>6</p>	<p>Salade verte, pois-chiche, poivron et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Œuf mimosa</p> <p>3-10</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de dinde et citron</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Macaroni Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé) fromage: 7</p> <p>***</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Salade verte, poivron, lentille et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p> Omelette aux légumes frais et fromage (œufs)</p> <p>3-7</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, lentille, soja et vinaigrette</p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Salade César (Poulet, parmesan, croûton)</p> <p>3-7-10-12</p> <p>***</p> <p>Saumon grillé sauce hollandaise </p> <p>1(blé)-3-4-7</p> <p>***</p> <p>Riz pilaf </p> <p>6-7</p> <p>***</p> <p>Tomate à la provençale </p> <p>1(blé)</p>	<p>Salade verte, soja, concombre et vinaigrette</p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Hamburger (pur bœuf) et petit pain </p> <p>Pain: 1(blé)-11</p> <p>***</p> <p>Potatoes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Garniture: Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>10-12</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 26 août 2019	MARDI 27 août 2019	MERCREDI 28 août 2019	JEUDI 29 août 2019	VENDREDI 30 août 2019
Menus Bébé : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Quinoa</p> <p>***</p> <p>Céleri bio.</p> <p>9</p>	<p>Potage de carottes bio.</p> <p>***</p> <p>Cabillaud </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Semoule bio.</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur bio.</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Potage de poireau bio.</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes bio.</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Carottes bio.</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, concombre, carotte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>bio.</p> <p>***</p> <p>Gyros de dinde sauce tzatziki</p> <p>7</p> <p>***</p> <p>Petit pain Letz'Frites </p> <p>Pain: 1(blé)</p> <p>***</p> <p>Chou blanc frais</p>	<p>Salade verte, carotte, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>bio.</p> <p>***</p> <p>Wrap au fromage frais et concombre bio.</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Filet de cabillaud et crumble aux herbes fraîches</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>***</p> <p>Semoule de blé bio.</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur bio.</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, betterave rouge, poireau et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>bio.</p> <p>***</p> <p>Mignon de porc rôti au thym et au miel</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre maison </p> <p>7-12</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, poireau, olive et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>bio.</p> <p>***</p> <p>Nems aux légumes</p> <p>1(blé)-6-9</p> <p>***</p> <p> Quorn sauté façon chili</p> <p>1(blé)-3</p> <p>***</p> <p>Riz complet</p> <p>***</p> <p>Poêlée mexicaine</p>	<p>Salade verte, endive, olive et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>bio.</p> <p>***</p> <p>Rôti de bœuf sauce grand-mère</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Carottes bio.</p> <p>6</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

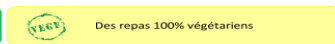
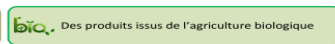
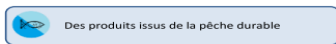
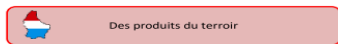


LUNDI 2 septembre 2019	MARDI 3 septembre 2019	MERCREDI 4 septembre 2019	JEUDI 5 septembre 2019	VENDREDI 6 septembre 2019
Menus Bébés : 6 à 18 mois				
Potage du jour *** Poulet *** Blé 1(blé) *** Courgettes bio.	Potage d'haricots verts *** Bœuf *** Petites pâtes 1(blé) *** Tomate bio.	Potage du jour *** Veau *** Pommes de terre *** Poivrons bio.	Potage de céleri bio. 9 *** Colin 4 *** Riz *** Épinards	Potage du jour *** Porc *** Pommes de terre *** Chou romanesco
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
Salade verte, endive, haricot vert et vinaigrette vinaigrette: 10-12 *** Suprême de volaille et son jus 1(blé)-7 *** Blé 1(blé) *** Courgettes bio. sautées 6	Salade verte, haricot vert, céleri et vinaigrette 9 + vinaigrette: 10-12 *** Macédoine de légumes 3-10 *** Tortellini à la viande sauce tomate Emmental - Parmesan 1(blé)-3-7 *** Salade verte bio. et vinaigrette vinaigrette: 10-12	Salade verte, céleri, maïs et vinaigrette 9 + vinaigrette: 10-12 *** Tortilla espagnole (omelette aux pommes de terre) 3-7-12 *** Trio de poivrons bio.	Salade verte, maïs, tomate et vinaigrette vinaigrette: 10-12 *** Terrine de campagne 7 *** Filet de colin sauce citron 1(blé)-4-7 *** Riz 6 *** Épinards à la crème 6-7	Salade verte, tomate, courgette râpée et vinaigrette vinaigrette: 10-12 *** Palette à la diable 1(blé)-7-10-12 *** Pommes de terre grenaille 12 *** Chou romanesco
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS													
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 :





LUNDI 9 septembre 2019	MARDI 10 septembre 2019	MERCREDI 11 septembre 2019	JEUDI 12 septembre 2019	VENDREDI 13 septembre 2019
Menus Bébés : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Fenouil</p>	<p>Potage de courgettes </p> <p>***</p> <p>Poisson </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Navets</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Quinoa </p> <p>***</p> <p>Tomate </p>	<p>Potage de poivrons </p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Carottes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes </p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, courgette râpée, coleslaw et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Echine de porc sauce barbecue</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Fenouil</p>	<p>Salade verte, coleslaw, lentille et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Tomate - mozzarella</p> <p>7</p> <p>***</p> <p>Filet de hoki sauce hollandaise</p> <p>1(blé)-3-4-7</p> <p>***</p> <p>Farfalles Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé) Fromage: 7</p> <p>***</p> <p>Navets sauce blanche</p> <p>6-7</p>	<p>Salade verte, lentille, champignon et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Quinoa </p> <p>***</p> <p>Tomates confites</p>	<p>Salade verte, champignon, soja et vinaigrette </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Salade catalane (laitue, olive, tomate, poivron, crevette)</p> <p>2-10-12</p> <p>***</p> <p>Ragoût de bœuf </p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre aux oignons</p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Carottes </p> <p>6-7</p>	<p>Salade verte, soja, tomate cerise et vinaigrette </p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Gnocchi Sauce napolitaine</p> <p>Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé) Fromage: 7</p> <p>***</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 16 septembre 2019	MARDI 17 septembre 2019	MERCREDI 18 septembre 2019	JEUDI 19 septembre 2019	VENDREDI 20 septembre 2019
Menus Bébés : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Brocolis </p>	<p>Potage de chou-fleur </p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1 (blé)</p> <p>***</p> <p>Céleri </p> <p>9</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Carottes </p>	<p>Soupe de légumes </p> <p>***</p> <p>Poisson </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1 (blé)</p> <p>***</p> <p>Chou-fleur </p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, chou-fleur, carotte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf aux champignons </p> <p>1 (blé)-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Brocolis aux amandes</p> <p>7-8 (amandes)</p>	<p>Salade verte, carotte, maïs et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Velouté de légumes </p> <p>6-7-9-12</p> <p>***</p> <p>Raviolis 4 fromages sauce crème Emmental - Parmesan</p> <p>1 (blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p>	<p>Salade verte, maïs, haricot beurre et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>1 (blé)-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre vapeur </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Carottes persillées </p> <p>7</p>	<p>Salade verte, haricot beurre, olive et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Consommé de bœuf aux petits légumes</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Fish-sticks sauce rémoulade</p> <p>Fish sticks: 1 (blé)-4 Sauce: 3-6-10</p> <p>***</p> <p>Riz pilaf </p> <p>7</p> <p>***</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, olive, endive et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Cuisse de poulet rôtie au thym</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1 (blé)</p> <p>***</p> <p>Ratatouille</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS													
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



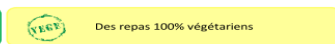
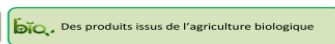
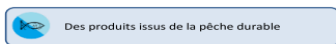
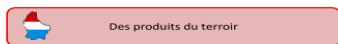
LUNDI 23 septembre 2019	MARDI 24 septembre 2019	MERCREDI 25 septembre 2019	JEUDI 26 septembre 2019	VENDREDI 27 septembre 2019
Menus Bébé : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Poireaux </p>	<p>Potage de chou-fleur </p> <p>***</p> <p>Cabillaud </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Courgettes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Soupe de brocolis </p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Mais</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes </p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, endive, tomate et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Saucisse de légumes</p> <p>1(blé)-3-6-10</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre aux oignons </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Poireaux à la crème </p> <p>6-7</p>	<p>Salade verte, tomate, céleri et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Potage de chou-fleur</p> <p>6-7-12</p> <p>***</p> <p>Filet de cabillaud gratiné </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>***</p> <p>Farfalles Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Courgettes sautées </p>	<p>Salade verte, céleri, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Emincé de dinde sauce au curry doux</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Haricots beurre</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, betterave rouge, soja et vinaigrette</p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>Velouté de brocolis</p> <p>6-7-12</p> <p>***</p> <p>Steak haché de bœuf sauce béarnaise </p> <p>1(blé)-3-7-10</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre sautées </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Mais poêlé</p> <p>6</p>	<p>Salade verte, soja, courgette râpée et vinaigrette</p> <p>6 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Kniddelen mat Speck </p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Salade verte et vinaigrette </p> <p>vinaigrette: 10-12</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :





LUNDI 30 septembre 2019	MARDI 1 octobre 2019	MERCREDI 2 octobre 2019	JEUDI 3 octobre 2019	VENDREDI 4 octobre 2019
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Poulet</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Petits pois</p>	<p>Potage de courgettes </p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Poivrons </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Semoule </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes </p>	<p>Potage de potiron</p> <p>***</p> <p>Saumon </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Carottes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Céleri </p> <p>9</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, courgette râpée, tomate cerise et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Bouchée au Quorn</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>7</p>	<p>Salade verte, tomate cerise, carotte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Bouillon aux petits légumes</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Filet mignon de porc </p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Blé</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Trio de poivrons </p>	<p>Salade verte, carotte, poireaux et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Roulade de bœuf Sauce brune </p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Spätzle</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Julienne de légumes </p> <p>9</p>	<p>Salade verte, poireau, poivron et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Velouté de potiron</p> <p>6-7-12</p> <p>***</p> <p>Saumon sauce oseille </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>***</p> <p>Riz complet</p> <p>9</p> <p>***</p> <p>Carotte Vichy </p> <p>7</p>	<p>Salade verte, poivron, haricot vert et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Escalope de dinde sauce crème</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>7-12</p> <p>***</p> <p>Céleri braisé </p> <p>7-9</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 7 octobre 2019	MARDI 8 octobre 2019	MERCREDI 9 octobre 2019	JEUDI 10 octobre 2019	VENDREDI 11 octobre 2019
Menus Bébés : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Bœuf </p> <p>***</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Carottes </p>	<p>Potage de brocolis </p> <p>***</p> <p>Poisson </p> <p>4</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Mix de légumes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Veau</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Maïs</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>***</p> <p>Porc </p> <p>***</p> <p>Quinoa </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Potage du jour</p> <p>***</p> <p>Dinde</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre </p> <p>***</p> <p>Épinards</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, haricot vert, lentille et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Bœuf bourguignon (carottes) </p> <p></p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Tagliatelles Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Salade verte, lentille, chou rouge et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Crème de champignons</p> <p>6-7-12</p> <p>***</p> <p>Gratin de hoki </p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>***</p> <p>Riz </p> <p>7-9</p> <p>***</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Salade verte, chou rouge, maïs et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Hamburger végétarien et son petit pain</p> <p>VEGE</p> <p>pain: 1(blé)-11(sésame) burger: 1(blé)-3-7</p> <p>***</p> <p>Boulgour</p> <p>1(blé)</p> <p>***</p> <p>Garniture: Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>cornichon: 10</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Salade verte, maïs, betterave rouge et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>Potage de légumes </p> <p>6-7-9-12</p> <p>***</p> <p>Grillwurst sauce moutarde </p> <p>1(blé)-7-10</p> <p>***</p> <p>Quinoa </p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p> <p>9</p>	<p>Salade verte, betterave rouge, céleri et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>***</p> <p></p> <p>***</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>1(blé)-7</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre rôties </p> <p>12</p> <p>***</p> <p>Epinards à l'ail</p> <p>7</p>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 14 octobre 2019	MARDI 15 octobre 2019	MERCREDI 16 octobre 2019	JEUDI 17 octobre 2019	VENDREDI 18 octobre 2019
Menus Bébés : 6 à 18 mois				
<p>Potage du jour</p> <p>...</p> <p>Porc </p> <p>...</p> <p>Pommes de terre </p> <p>...</p> <p>Potiron</p>	<p>Potage de céleri </p> <p>9</p> <p>...</p> <p>Veau</p> <p>...</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>...</p> <p>Courgettes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>...</p> <p>Poulet</p> <p>...</p> <p>Pommes de terre </p> <p>...</p> <p>Poivrons </p>	<p>Potage de carottes </p> <p>...</p> <p>Colin </p> <p>4</p> <p>...</p> <p>Riz </p> <p>...</p> <p>Mix de légumes </p>	<p>Potage du jour</p> <p>...</p> <p>Bœuf </p> <p>...</p> <p>Petites pâtes</p> <p>1(blé)</p> <p>...</p> <p>Navets</p>
Menus Jeunes Enfants : 18 mois à 4 ans				
<p>Salade verte, céleri, pois-chiche et vinaigrette</p> <p>9 + vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Rôti de porcelet braisé et son jus au miel </p> <p>1(blé)-7</p> <p>...</p> <p>Galette de pommes de terre </p> <p>1(blé)-3-7-12</p> <p>...</p> <p>Flan de légumes </p> <p>3-6-7</p>	<p>Salade verte, pois-chiches, carotte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Crème de céleri </p> <p>6-7-9-12</p> <p>...</p> <p>Gnocchi sauce pesto Emmental - Parmesan</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>...</p> <p>Courgettes sautées </p>	<p>Salade verte, carotte, haricot et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Poulet basquaise (poivrons)</p> <p>1(blé)</p> <p>...</p> <p>Pommes de terre wedges au four</p> <p>1(blé)</p> <p>...</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p>	<p>Salade verte, haricot, brocoli et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Potage paysan</p> <p>6-12</p> <p>...</p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>1(blé)-4-7</p> <p>...</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>6-7</p>	<p>Salade verte, brocoli, concombre et vinaigrette</p> <p>vinaigrette: 10-12</p> <p>...</p> <p>Emincé de bœuf à la chinoise</p> <p>1(blé)-6-14</p> <p>...</p> <p>Nouilles chinoises</p> <p>1(blé)-3</p> <p>...</p> <p>Wok de légumes</p> <p>6-9</p>
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 :

