

Semaine 14 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 30/03

Mardi 31/03

Mercredi 01/04

Jeudi 02/04

Vendredi 03/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Pois chiche  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Porc *** Boulgour 101 *** Panais *** Compote de fruits	Poisson 4  *** Purée de patates douces 7 *** Petits pois *** Compote de fruits	Haricots rouges  *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Boeuf *** Lentilles *** Champignons *** Compote de fruits
--	---	---	---	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Spaghetti 101  Sauce tomate *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Soupe de légumes 6 - 9 *** Palette à la diable 10 *** Sauce diable 101 - 7 - 10 - 12 *** Pommes de terre vapeur *** Panais braisé *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Truite à la Jamaïcaine 4  *** Duo de patates douces *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de poireaux 6 - 7 - 9 *** Pizza Margherita 101 - 7  *** Crudités de saison 9 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Rôti de boeuf *** Gratin dauphinois 7 *** Carottes fondantes 6 - 7 - 9 *** Corbeille de fruits frais
---	--	---	---	--

COLLATION

Fromage blanc au miel 7	Pain de campagne, fromage à tartiner 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Smoothie aux fruits, biscottes	Biscottes, beurre et compote de fruits 101 - 7	Yaourt nature, muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7
--------------------------------	---	--------------------------------	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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

Semaine 15 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 06/04
Jour Férié

Mardi 07/04

Mercredi 08/04

Jeudi 09/04

Vendredi 10/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poisson ⁴ 

Petites pâtes ^{105 - 3}

Chou fleur

Compote de fruits

Poulet

Riz

Mix de légumes

Compote de fruits

Porc

Sarrasin

Haricot vert

Compote de fruits

Jeune bovin

Blé ¹⁰¹

Chou fleur

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Filet de lieu noir ⁴ 
Fromage blanc aux herbes ⁷

Dinkelnudeln ^{105 - 3}

Courgettes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Crème de panais ^{6 - 7 - 9}

Pilon poulet grillé à la Péruvienne ^{101 - 6}
Riz

Poêlée de légumes

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Wainzoossiss ³
sauce moutarde ^{7 - 10}

Purée de pommes de terre ⁷

Haricot vert

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison ⁹
Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12}
Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12}

Potage aux épinards ^{101 - 6 - 9}

Jeune bovin à l'estragon
Blé ¹⁰¹

Chou-fleur

Corbeille de fruits frais

COLLATION

Céréales & lait frais ⁷

Biscottes, beurre et compote de fruits
^{101 - 7}

Pain de campagne, sechskorn et houmous
^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 11}

Gâteau aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesel nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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 13/04

Mardi 14/04

Mercredi 15/04

Jeudi 16/04

Vendredi 17/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Poulet *** Semoule 101 *** Brocolis *** Compote de fruits	Oeuf 3 *** Sarrasin *** Haricot vert *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Haricots rouges *** Riz *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Lentilles *** Epinards *** Compote de fruits
---	--	---	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Poulet Sauce charcutière 101 - 7 - 10 *** Semoule 101 - 6 - 9 *** Brocolis *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de légumes 9 *** Omelette au fromage 3 - 7 Pommes de terre vapeur *** Haricot vert *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Fusilli 105 - 3 Sauce carbonara 101 - 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage de chou-fleur 6 - 9 *** Chili sin carne Riz *** Poêlée de poivrons frais et maïs *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Saumon grillé et quartier de citron 4 Pommes de terre wedges *** Asperges blanches 7 *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	---	--

COLLATION

Fromage blanc aux fruits, flocon avoine 104 - 7	Pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Cake nature 101 - 3 - 7	Baguette et tapenade de tomate 101 - 103	Pudding à la vanille 3 - 7
--	---	-------------------------	--	----------------------------

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Lundi 20/04

Mardi 21/04

Mercredi 22/04

Jeudi 23/04

Vendredi 24/04

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Blé 101 *** Courgettes *** Compote de fruits	Poisson 4  *** Riz *** Petits pois *** Compote de fruits	Jeune bovin *** Semoule 101 *** Carottes *** Compote de fruits	Oeuf 3  *** Polenta *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Porc *** Petites pâtes 105 - 3 *** Haricots beurre *** Compote de fruits
--	---	--	---	--

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Crème de tomates 6 - 7 - 9 *** Roulade de boeuf Sauce brune *** Blé 101 *** Courgettes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Cabillaud à la vapeur 4  Sauce rémoulade 3 - 10 *** Riz à la tomate 6 - 9 *** Petits pois *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Soupe de légumes 6 - 9 *** Ragoût de jeune bovin 101 *** Semoule 101 - 6 - 9 *** Carottes braisées 7 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 *** Oeufs durs 3  Sauce béchamel 101 - 7 *** Pommes de terre rôties *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12 Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12 *** Potage d'asperges 6 - 7 - 9 *** Cordon bleu de porc pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7 *** Dinkelnudeln 105 - 3 *** Haricots beurre à l'ail 7 *** Corbeille de fruits frais
---	---	--	---	---

COLLATION

Céréales & lait frais 7	Pain, beurre et fromage 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Brioche 101 - 3 - 7	Grissini, dips de légumes, fromage blanc 101 - 7	Yaourt nature, muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7
-------------------------	---	---------------------	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Semaine 18 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 27/04

Mardi 28/04

Mercredi 29/04

Jeudi 30/04

Vendredi 01/05
Jour Férié

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Oeuf 3 

Petites pâtes 105 - 3

Champignons

Compote de fruits

Poisson 4 

Riz

Blanc de poireaux mixé

Compote de fruits

Poulet

Semoule 101

Mix de légumes

Compote de fruits

Jeune bovin

Lentilles

Brocolis

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Tortellini ricotta - épinards 101 - 3 - 7 

Sauce tomate

Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Crème de petits pois 6 - 7 - 9

Filet de colin pané et citron 101 - 4 

Duo de riz

Fondue de poireaux 7

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pain kebab 101 - 102 - 103 - 7

Gyros de poulet

Sauce pour kebab 3 - 7 - 10

Pommes de terre au four

Crudités (chou blanc, oignon, tomates)

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Potage de légumes 9

Jeune bovin à l'estragon

Purée de pommes de terre 7

Brocolis

Corbeille de fruits frais

COLLATION

Fromage blanc au miel 7

Pain de campagne, fromage à tartiner

101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11

Smoothie aux fruits, biscottes

Biscottes, beurre et compote de fruits

101 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 04/05

Mardi 05/05

Mercredi 06/05

Jeudi 07/05

Vendredi 08/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Boeuf *** Boulgour/quinoa ¹⁰¹ *** Mix de légumes *** Compote de fruits	Oeuf ³  *** Petites pâtes ^{105 - 3} *** Chou romanesco *** Compote de fruits	Lentilles  *** Polenta *** Haricots plats *** Compote de fruits	Poulet *** Semoule ¹⁰¹ *** Poivrons rouges *** Compote de fruits	Poisson ⁴  *** Riz *** Chou fleur *** Compote de fruits
---	---	--	---	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Crème de panais ^{6 - 7 - 9} *** Ragoût de boeuf ¹⁰¹ Duo de boulgour et quinoa ¹⁰¹ *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Omelette au champignons ³  Fusilli ^{105 - 3} *** Chou romanesco *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Soupe de légumes ^{6 - 9} *** Gnocchis de pommes de terre ¹⁰¹  Sauce aurore ⁷ *** Haricots plats *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison ⁹ Vinaigrette au yaourt ^{7 - 10 - 12} Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Poulet émincé basquaise Pommes de terre wedges *** Poêlée de poivrons *** Corbeille de fruits frais	Vinaigrette cocktail ^{3 - 10 - 12} *** Potage de courgettes *** Saumon grillé ⁴  Sauce au citron ^{4 - 7} *** Riz à la tomate ^{6 - 9} *** Chou-fleur *** Corbeille de fruits frais
---	---	---	--	--

COLLATION

Céréales & lait frais ⁷	Cake aux abricots sec ^{101 - 3 - 7 - 12}	Biscottes, beurre et compote de fruits ^{101 - 7}	Pain de campagne, sechskorn et houmous ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 11}	Fromage blanc aux fruits, flocon avoine ^{104 - 7}
---	--	---	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Semaine 20 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 11/05

Mardi 12/05

Mercredi 13/05

Jeudi 14/05
Jour Férié

Vendredi 15/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Porc *** Semoule 101 *** Chou rave *** Compote de fruits	Poulet *** Riz *** Poêlée de légumes *** Compote de fruits	Poisson 4 *** Petites pâtes 105 - 3 *** Carottes jaunes *** Compote de fruits		Jeune bovin *** Boulgour 101 *** Poivrons rouges *** Compote de fruits
---	---	---	--	---

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Merguez et pilons de poulet Semoule 101 - 6 - 9 *** Légumes couscous 6 - 9 - 12 *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Potage aux tomates 6 - 7 - 9 *** Bouchée à la reine 101 - 3 - 7 Riz *** Fricassée de légumes *** Corbeille de fruits frais	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Spaghetti 101 Sauce tomate au thon 4 *** Fromages râpés (Emmental - Parmesan) 7 *** Salade lollo verte *** Corbeille de fruits frais		Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12 Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Emincé de veau façon tandoori 6 - 7 Pommes de terre vapeur *** Poêlée de poivrons *** Corbeille de fruits frais
--	---	--	--	--

COLLATION

Yaourt nature, miel et confiture 7	Pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Céréales & lait frais 7		Baguette et tapenade de tomate 101 - 103
------------------------------------	---	-------------------------	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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

Semaine 21 - Maison Relais et Crèche de Habscht



Dussmann

Lundi 18/05

Mardi 19/05

Mercredi 20/05

Jeudi 21/05

Vendredi 22/05

MENUS BEBE : 6 a 18 MOIS

Potage du jour / Purée / Carottes

Haricots rouges 

Semoule 101

Haricot vert

Compote de fruits

Poulet

Quinoa

Panais

Compote de fruits

Poisson 

Semoule 101

Petits pois

Compote de fruits

Porc

Riz

Mix de légumes

Compote de fruits

Jeune bovin

Lentilles

Courgettes

Compote de fruits

MENU ENFANTS

Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Crème de carotte au curry 6 - 7 - 9

Fricassée de soja tomatée au romarin
101 - 6 - 7 - 9 

Semoule 101 - 6 - 9

Duo de haricots

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Kniddelen 101 - 3
Sauce crème aux lardinettes de poulet 7

Salade verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Velouté de champignon 6 - 7 - 9

Filet de colin pané et citron 101 - 4 
Galette de pommes de terre 101 - 3 - 7 - 9 - 12

Petits pois

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Paëlla au poulet et chorizo 6 - 702 - 9 - 10
Salade lollo verte

Corbeille de fruits frais

Crudités de saison 9
Vinaigrette au yaourt 7 - 10 - 12
Vinaigrette cocktail 3 - 10 - 12

Potage Saint-Germain 6 - 7 - 9

Penne 1 - 105 - 3
Sauce boscaiola 7

Courgette jaune sautée

Corbeille de fruits frais

COLLATION

Céréales & lait frais 7

Pain, beurre et fromage
101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11

Brioche 101 - 3 - 7

Grissini, dips de légumes, fromage blanc
101 - 7

Yaourt nature, muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens