






LUNDI 10 avril 2023	MARDI 11 avril 2023	MERCREDI 12 avril 2023	JEUDI 13 avril 2023	VENDREDI 14 avril 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
	Schwäin - Gromperepüree 7 Gréng Bounen -	 Eeër 3 Schmull* 1(bié) Geméismix -	Fësch 4 Nuddelen* 1(bié) Ierbessen -	Poulet - Räis* - Porette -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 10/12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 10/12 Muertencrèmezopp 7
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pâques 	Schwengefleesch mat Curry 10 Gromperepüree 7 Gréng Bounen - Uebstkuerf -	 Falafel mat Joghurt Zooss 7 Schmull 1(bié) Geméispan - Uebstkuerf -	Fricassee vum hoki provençalesche Stil 4 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Ierbessen - Uebstkuerf -	Poulet Quiche 1(bié)/3/7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -

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

LUNDI 17 avril 2023	MARDI 18 avril 2023	MERCREDI 19 avril 2023	JEUDI 20 avril 2023	VENDREDI 21 avril 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Jeune bovin -	Bœuf -	Poisson 4	Poulet -	Porc -
Pommes de terre -	Blé* 1(blé)	Pommes de terre -	Riz* -	Petites pâtes* 1(blé)
Chou-Fleur -	Petits pois -	Mix de légumes -	Haricots verts -	Brocoli -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
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
	Soupe de poireau -		Velouté de légumes 7	
Menu du jour				
Jeune bovin marengo 1(blé)	Curry de légumes au lait de coco 1(blé)/7	Cabillaud sauce aux herbes 1(blé)/4/7	Poulet pané 1(blé)/3	Dinkelnudeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7
Pommes de terre vapeur -	Let'z Nuddel 1(blé)	Pommes de terre Wedges -	Riz -	Poêlée de légumes -
Chou-fleur -	Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12	Brunoise de légumes -	Salade verte et vinaigrette au yaourt 7/12	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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 17 avril 2023	MARDI 18 avril 2023	MERCREDI 19 avril 2023	JEUDI 20 avril 2023	VENDREDI 21 avril 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Jonkrënd - Gromperen - Choufleur -	Rënd - Wees* 1(blé) Ierbessen	Fësch 4 Gromperen - Geméismix	Poulet - Räis* - Gréng Bounen	Schwain - Nuddelen* 1(blé) Brokkoli -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Porettenzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12
Menu du jour				
Rëndfleisch Marengo 1(blé) Gedämpfte Gromperen - Choufleur - Uebstkuerf -	 Geméiscurry mat Kokossnossmëllech 1(blé)/7 Let'z Nuddel 1(blé) Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf	Kabillaud mat Kraiderzooss 1(blé)/4/7 Wedges - Geméisbrunoise - Uebstkuerf	Pannéierte Poulet 1(blé)/3 Räis - Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf	Spelznuddelen Carbonara Zoos 1(épeautre)/3/7 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 24 avril 2023	MARDI 25 avril 2023	MERCREDI 26 avril 2023	JEUDI 27 avril 2023	VENDREDI 28 avril 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Poulet - Riz* - Duo de haricots -	Œufs 3 Pommes de terre - Chou rouge	Porc - Boulgour* 1(blé) Petits pois	Poisson 4 Pommes de terre - Epinards	Bœuf - Petites pâtes* 1(blé) Carottes -
* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3/10/12 Potage de carotte -	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3/10/12 Velouté de chou-fleur 7	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette blanche 3/10/12 Potage aux épinards -
Menu du jour				
Poulet aux champignons - Riz - Duo de haricots - Corbeille de fruits -	Omelette au fromage 3/7 Pommes de terre vapeur - Mijoté de chou blanc et rouge - Corbeille de fruits	Spaghetti bolognaise 1(blé) Emmental râpé 7 Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12 Corbeille de fruits	Colin à la crème de pesto 4/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Epinards - Corbeille de fruits	Gnocchi de pommes de terre 1(blé) Sauce sorrentina 7 Poêlée de légumes - 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! »

LUNDI 24 avril 2023	MARDI 25 avril 2023	MERCREDI 26 avril 2023	JEUDI 27 avril 2023	VENDREDI 28 avril 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Poulet - Räis - Bounen-Duo -	 Eeër 3 Gromperen - Roude Kabes -	Schwäin - Bulgur* 1(blé) Ierbessen -	Fësch 4 Gromperen - Spinat -	Rënd - Nuddelen* 1(blé) Muerten -
* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Muertenzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Muertenzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Choufleurszopp 7 -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Spinatzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Spinatzopp -
Menu du jour				
Poulet mat Champignonen - Räis - Bounen-Duo - Uebstkuerf -	 Kéis Omelette 3/7 Gedämpte Gromperen - Kabes Pot au feu - Uebstkuerf -	Spaghetti Bolognese 1(blé) Gerappten Emmentaler 7 Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12 Uebstkuerf -	Colin mat Pestocrème 4/7 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Spinat - Uebstkuerf -	 Gnocchi 1(blé) Sauce sorrentina 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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
	Porc -	Poisson 4	Poulet -	Jeune bovin -
	Pommes de terre -	Riz* -	Petites pâtes* 1(blé)	Semoule* 1(blé)
	Mix de légumes -	Petits pois -	Carottes -	Epinards -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12
	Crème de tomate 7		Soupe de légumes -	
Menu du jour				
FERIE Fête du Travail 	Grillwurst -	Saumon au citron 4	Poulet au curry 10	 Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7
	Pommes de terre grenailles -	Riz -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Sauce tomate Fromage râpé 7
	Poêlée de légumes -	Petits pois -	Carottes -	Salade verte et vinaigrette 12
	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! »

LUNDI 1 mai 2023	MARDI 2 mai 2023	MERCREDI 3 mai 2023	JEUDI 4 mai 2023	VENDREDI 5 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
	Schwäin - Gromperen - Geméismix -	Fësch 4 Räis* - Ierbessen	Poulet - Nuddelen* 1(blé) Muerten -	Jonkrënd - Schmull* 1(blé) Spinat -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Tomatencrèmezopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12
Menu du jour				
FERIE Fête du Travail 	Grillwurst - Nei Gromperen - Geméispan - Uebstkuerf -	Zitroun Saumon 4 Räis - Ierbessen - Uebstkuerf -	Poulet mat Curry 10 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Muerten - Uebstkuerf -	 Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

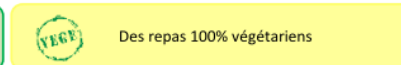
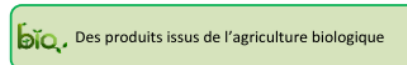
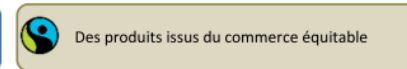
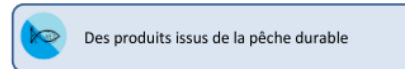
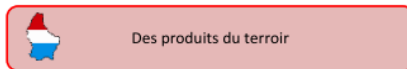
LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Porc - Purée de pommes de terre 7 Chou-fleur -		Bœuf - Petites pâtes* 1 (blé) Poireaux -	Poisson 4 Riz* - Mix de légumes -	VEGF Œuf 3 Semoule* 1 (blé) Brocoli -
* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Potage de carottes au cumin -		Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Bouillon de légumes et petites pâtes 1 (blé)	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison 9 Vinaigrette au yaourt 7/12 Velouté de légumes -
Menu du jour				
Porc au paprika 1 (blé) Purée de pommes de terre 7 Chou-fleur - Corbeille de fruits -	FERIE Journée de l'Europe 	VEGF Kniddelen sauce crème 1 (blé)/3/7 Compote de pommes - Corbeille de fruits -	Colin pané sauce rémoulade 1 (blé)/3/4/10/12 Riz - Poêlée de légumes - Corbeille de fruits -	VEGF 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 :



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

LUNDI 8 mai 2023	MARDI 9 mai 2023	MERCREDI 10 mai 2023	JEUDI 11 mai 2023	VENDREDI 12 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Schwäin - Gromperepüree 7 Choufleur -		Rënd - Nuddelen* 1 (bié) Porette -	Fësch 4 Räis* - Geméismix -	Eeër 3 Schmull* 1 (bé) Brokkoli -
* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Muert Zopp mat cumin -		Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméisbritt mat Nuddelen 1 (bié)	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -
Menu du jour				
Schwengefleesch mat Paprika 1 (bié) Gromperepüree 7 Choufleur - Uebstkuerf -	FERIE Journée de l'Europe 	Kniddelen mat Rahmzoos 1 (bié)/3/7 Äppelkompott - Uebstkuerf -	panéierte Colin Remouladenzoos 1 (bié)/3/4/10/12 Räis - Geméispan - Uebstkuerf -	Kéis Quiche 1 (bié)/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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Jeune bovin -	Poisson 4	Bœuf -		Poulet -
Petites pâtes* 1 (blé)	Blé* 1 (blé)	Pommes de terre -		Pommes de terre -
Haricots plats -	Carottes -	Epinards -		Mix de légumes -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9		Crudités de saison 9
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12		Vinaigrette blanche 3/10/12
	Potage St Germain (sans viande) -			
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin 1 (blé)	Cabillaud au basilic 4	Boulettes de bœuf -	FERIE Ascension	 Dahl de lentilles 1 (blé)
Let'z Nuddel 1 (blé)	Blé 1 (blé)	Pommes de terre Wedges -		Pommes de terre vapeur -
Haricots plats -	Tomates cerises -	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12		Poêlée de légumes -
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! »

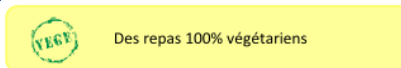
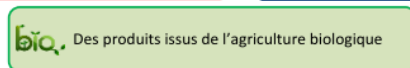
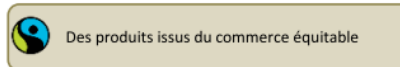
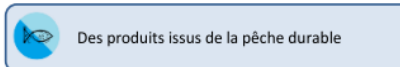
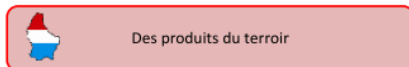
LUNDI 15 mai 2023	MARDI 16 mai 2023	MERCREDI 17 mai 2023	JEUDI 18 mai 2023	VENDREDI 19 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
Jonkrënd -	Fësch 4	Rënd -		Poulet -
Nuddelen* 1 (bié)	Wees* 1 (bié)	Gromperen -		Gromperen -
Bounen -	Muerten -	Spinat -		Geméismix -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9		Saisonal Cruditéiten 9
Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Wéiss Vinaigrette 3/10/12		Wéiss Vinaigrette 3/10/12
	St Germain Zopp (ouni Flesch) -			
Menu du jour				
jonken Rëndsragout 1 (bié)	Kabillaud mat Basilikum 4	Rëndfleschbulleten -	FERIE Ascension	Dal mat Lënsen 1 (bié)
Let'z Nuddel 1 (bié)	Wees 1 (bié)	Wedges -		Gedämpte Gromperen -
Bounen -	Cherry Tomaten -	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette 3/10/12		Geméispan -
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 :



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

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
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 -	Céleri 9	Brocoli -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9	Crudités de saison 9
Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12	Vinaigrette 12
Velouté de légumes 7		Soupe de carotte -		Bouillon de légumes -
Menu du jour				
Mijoté de bœuf 1 (blé)	Saumon sauce à l'aneth 1 (blé)/4/7	Tortellini 4 fromages 1 (blé)/3/7	Œuf à la florentine 1 (blé)/3/7	Sauté de poulet aux oignons -
Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3/7	Quinoa -	Sauce tomate et fromage râpé 7	Riz -	Pommes de terre vapeur -
Julienne de légumes -	Petits pois -	Salade verte et vinaigrette 12	Salade verte et vinaigrette 12	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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 22 mai 2023	MARDI 23 mai 2023	MERCREDI 24 mai 2023	JEUDI 25 mai 2023	VENDREDI 26 mai 2023		
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO						
Potage du jour						
Rënd - Nuddelen* 1 (blé) Geméismix -	Fësch 4 Quinoa* - Ierbessen -	Schwäin - Nuddelen* 1 (blé) Choufleur -		Eeër 3 Räis* - Zelleri 9	Poulet - Gromperen - Brokkoli -	
* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre						
Compote du jour						
Menus jeunes enfant : 18 mois et +						
Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Geméiszopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Muertenzopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12	Saisonal Cruditéiten 9 Vinaigrette 12 Geméisbritt -		
Menu du jour						
Geschnorten Randfleisch 1 (blé) Spelznuddelen 1 (épeautre)/3/7 Geméisjulienne - Uebstkuerf -	Saumon mat Dëllzooss 1 (blé)/4/7 Quinoa - Erbsen - Uebstkuerf -			Véier-Kéis-Tortellini 1 (blé)/3/7 Tomatenzooss a gerappten Kéis 7 Gréng Zalot mat Vinaigrette 12 Uebstkuerf -	Eeër Florentiner Aart 1 (blé)/3/7 Räis - Gréng Zalot mat Vinaigrette 12 Uebstkuerf -	Sauteed Poulet mat Zwiebelen - Gedämpte 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 29 mai 2023	MARDI 30 mai 2023	MERCREDI 31 mai 2023	JEUDI 1 juin 2023	VENDREDI 2 juin 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
	Porc	Jeune bovin	Poulet	Poisson
	-	-	-	4
	Purée de pommes de terre	Boulgour*	Petites pâtes*	Riz*
	7	1(blé)	1(blé)	-
	Petits pois et carottes	Mix de légumes	Haricots verts	Aubergines
	-	-	-	-
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
	9	9	9	9
	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt	Vinaigrette au yaourt
	7/12	7/12	7/12	7/12
	Velouté d'asperge		Potage de légumes	
	7		-	
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pentecôte	Wäinzoossiss	 Pizza Margherita	Poulet à la crème	Colin à la provençale
	3		1(blé)/7	4
	Purée de pommes de terre		Dinkelnudeln	Riz
	7	1(blé)/7	1(épeautre)/3	-
	Petits pois et carottes	Salade verte et vinaigrette au yaourt	Haricots verts	Salade verte et vinaigrette au yaourt
	-	7/12	-	7/12
	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 29 mai 2023	MARDI 30 mai 2023	MERCREDI 31 mai 2023	JEUDI 1 juin 2023	VENDREDI 2 juin 2023
Menus bébés : 6 à 18 mois 100% BIO				
Potage du jour				
	Schwäin - Grompèrepüree 7 Ierbessen a Muerten -	Jonkrënd - Bulgur* 1(blé) Geméisimix -	Poulet - Nuddelen* 1(blé) Gréng Bounen -	Fësch 4 Räis* - Auberginen -
<i>* Pour les repas mixés, le féculent est toujours de la purée de pommes de terre</i>				
Compote du jour				
Menus jeunes enfant : 18 mois et +				
	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Spargelzopp 7	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -	Saisonal Cruditéiten 9 Joghurt Vinaigrette 7/12 Geméiszopp -
Menu du jour				
FERIE Lundi de Pentecôte 	Wäinzoossiss 3 Grompèrepüree 7 Ierbessen a Muerten - Uebstkuerf -	 Pizza Margherita 1(blé)/7 Gréng Zalot mat Joghurt Vinaigrette 7/12 Uebstkuerf -	Poulet mat Rahm 1(blé)/7 Spelznuddelen 1(épeautre)/3 Gréng Bounen - Uebstkuerf -	Colin Provençalezooss 4 Räis - 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