

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

Menu Belge

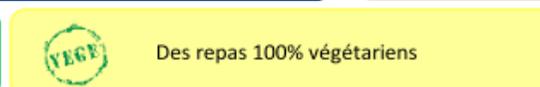
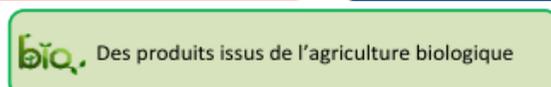
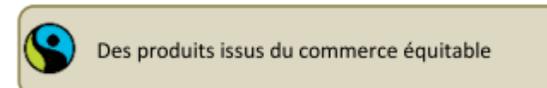
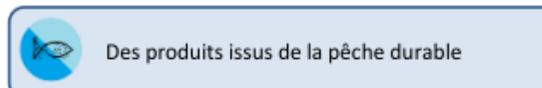
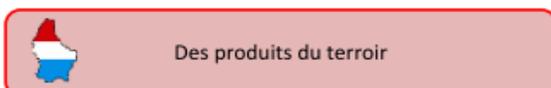
LUNDI 17 juillet 2023	MARDI 18 juillet 2023	MERCREDI 19 juillet 2023	JEUDI 20 juillet 2023	VENDREDI 21 juillet 2023
Déjeuner				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12	Vinaigrette blanche 3/10/12
Menu du jour				
Spaghetti sauce carbonara 1(blé)/7	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 -

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! »

Menu Belge

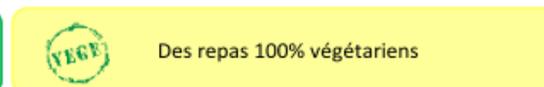
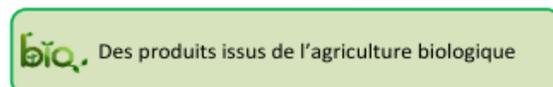
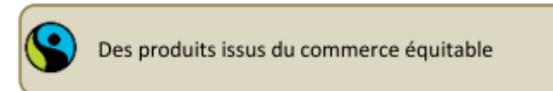
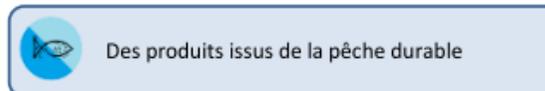
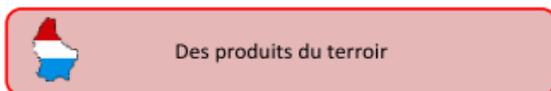
LUNDI 17 juillet 2023	MARDI 18 juillet 2023	MERCREDI 19 juillet 2023	JEUDI 20 juillet 2023	VENDREDI 21 juillet 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss 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 Grompèrepüree 7 Muerten - 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! »

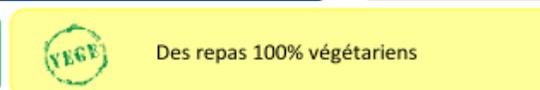
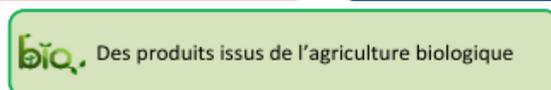
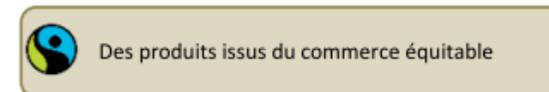
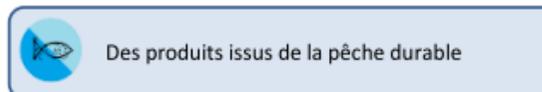
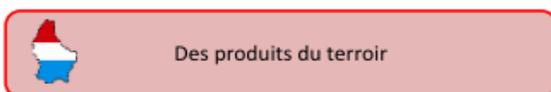
LUNDI 24 juillet 2023	MARDI 25 juillet 2023	MERCREDI 26 juillet 2023	JEUDI 27 juillet 2023	VENDREDI 28 juillet 2023
Déjeuner				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au yaourt 7/12	Vinaigrette au 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 :



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
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
-	-	-	-	-
Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette	Joghurt Vinaigrette
7/12	7/12	7/12	7/12	7/12
Menu du jour				
Jonkt Rënd mat Estragon	Schwengefleesch mat Curry	Falafel mat Joghurt Zooss	Fricassee vum hoki provençalesche Stil	Poulet Quiche
7	10	7	4	
Fusilli	Gromperepüree	Schmull	Spelznuddelen	
1(épeautre)/3	7	1(blé)	1(épeautre)/3	1(blé)/3/7
Brokkoli	Gréng Bounen	Geméispan	Ierbessen	Gréng Zalot mat Vinaigrette
-	-	-	-	7/12
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

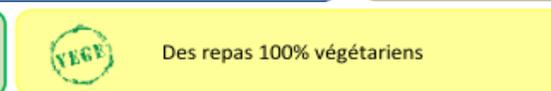
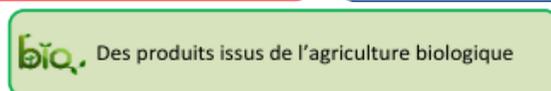
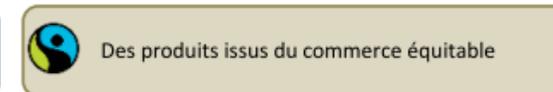
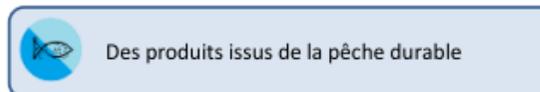
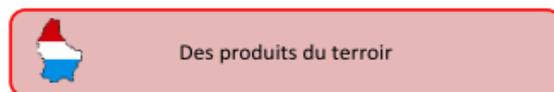
LUNDI 31 juillet 2023	MARDI 1 août 2023	MERCREDI 2 août 2023	JEUDI 3 août 2023	VENDREDI 4 août 2023
Déjeuner				
Crudités de saison - Vinaigrette à la moutarde 10/12	Crudités de saison - Vinaigrette à la moutarde 10/12	Crudités de saison - Vinaigrette à la moutarde 10/12	Crudités de saison - Vinaigrette à la moutarde 10/12	Crudités de saison - Vinaigrette à la moutarde 10/12
Menu du jour				
Curry de légumes au lait de coco 1(blé)/7/10 Let'z Nuddel 1(blé) Salade verte et vinaigrette 10/12 Corbeille de fruits -	Emincé de bœuf à la Zurichoise 1(blé) Pommes de terre au four - Gratin de fenouil 1(blé)/7 Corbeille de fruits -	Cabillaud sauce aux herbes 1(blé)/4/7 Riz - Brunoise de légumes - Corbeille de fruits -	Poulet pané 1(blé)/3 Pommes de terre Wedges - Courgettes - Corbeille de fruits -	Dinkelnudeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 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! »

Menu Suisse

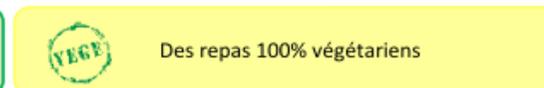
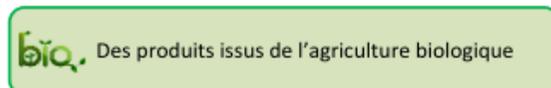
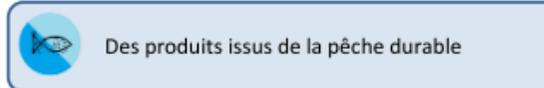
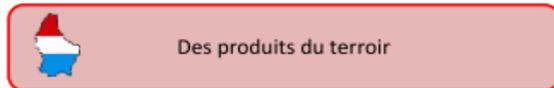
LUNDI 31 juillet 2023	MARDI 1 août 2023	MERCREDI 2 août 2023	JEUDI 3 août 2023	VENDREDI 4 août 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12	Saisonal Cruditéiten - Moschter Vinaigrette 10/12
Menu du jour				
Geméiscurry mat Kokossnossmëllech 1(blé)/7 Let'z Nuddel 1(blé) Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -	Zürich Rëndgeschnetzelt 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 :



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

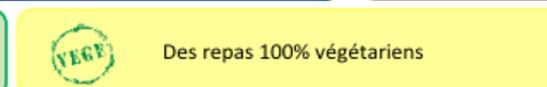
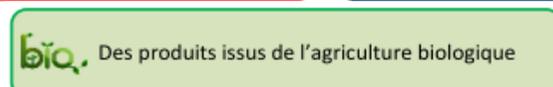
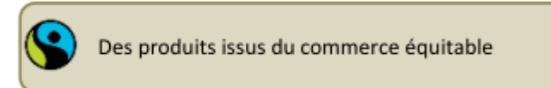
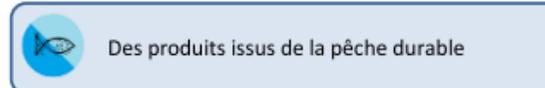
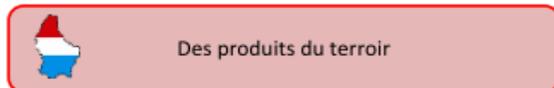
LUNDI 7 août 2023	MARDI 8 août 2023	MERCREDI 9 août 2023	JEUDI 10 août 2023	VENDREDI 11 août 2023
Déjeuner				
Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -	Crudités de saison -
Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	Vinaigrette Cocktail 3/10/12	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 :



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

Menu Vietnamien

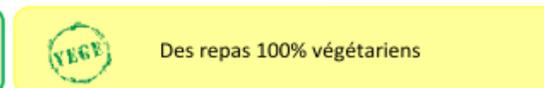
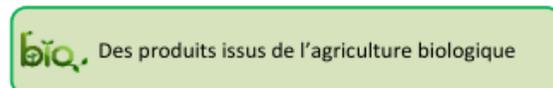
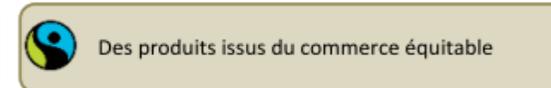
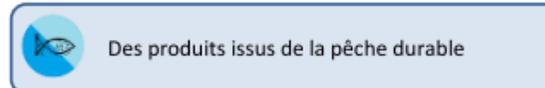
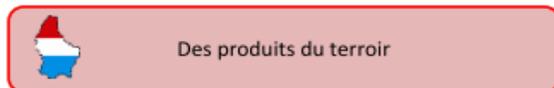
LUNDI 14 août 2023	MARDI 15 août 2023	MERCREDI 16 août 2023	JEUDI 17 août 2023	VENDREDI 18 août 2023
Déjeuner				
Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12		Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 3/10/12	Crudités de saison - Vinaigrette blanche 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	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! »

Menu Vietnamien

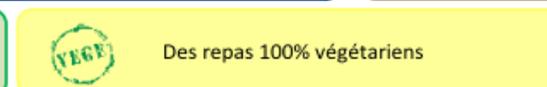
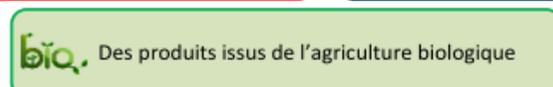
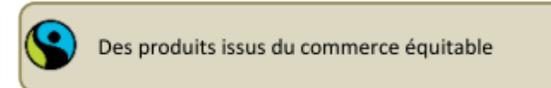
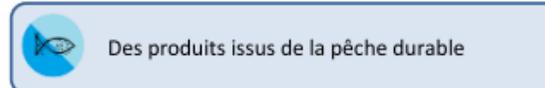
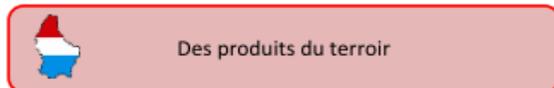
LUNDI 14 août 2023	MARDI 15 août 2023	MERCREDI 16 août 2023	JEUDI 17 août 2023	VENDREDI 18 août 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12		Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten - Wéiss Vinaigrette 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 :



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

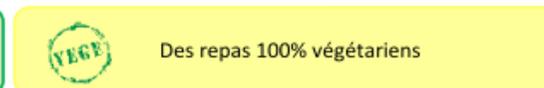
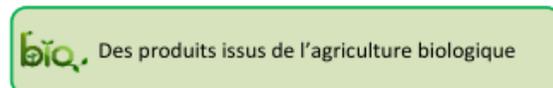
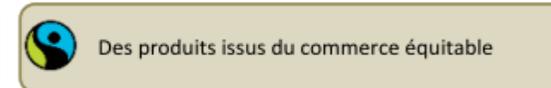
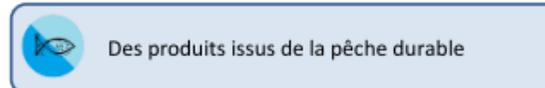
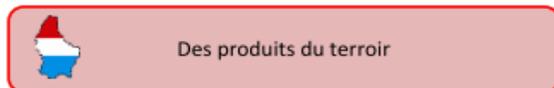
LUNDI 21 août 2023	MARDI 22 août 2023	MERCREDI 23 août 2023	JEUDI 24 août 2023	VENDREDI 25 août 2023
Déjeuner				
Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 7/12	Crudités de saison - Vinaigrette au yaourt 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 remoulade 1(blé)/3/4/10/12 Riz - Chou-rave poêlé - 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 :



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

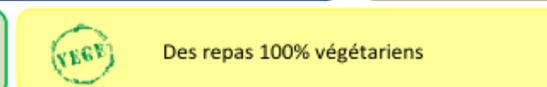
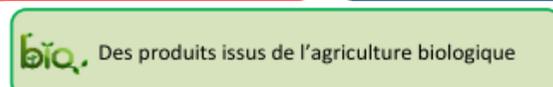
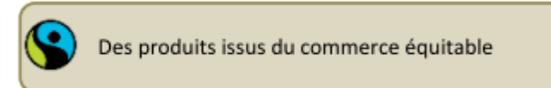
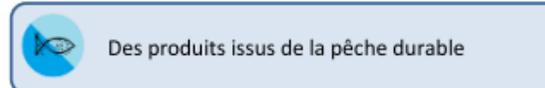
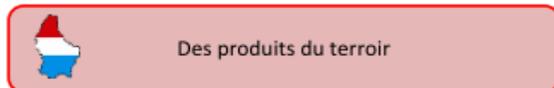
LUNDI 21 août 2023	MARDI 22 août 2023	MERCREDI 23 août 2023	JEUDI 24 août 2023	VENDREDI 25 août 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 7/12	Saisonal Cruditéiten - Joghurt Vinaigrette 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 Remouladenzooss 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 :



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

Menu Turc

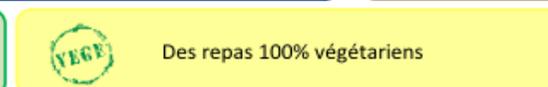
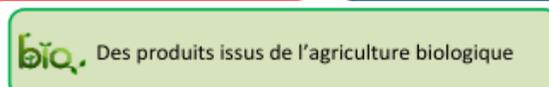
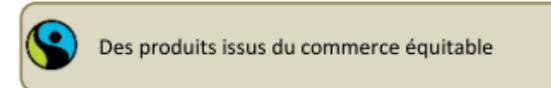
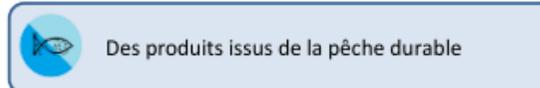
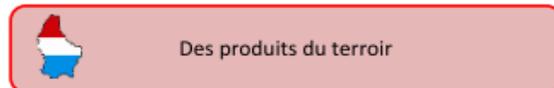
LUNDI 28 août 2023	MARDI 29 août 2023	MERCREDI 30 août 2023	JEUDI 31 août 2023	VENDREDI 1 septembre 2023
Déjeuner				
Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
-	-	-	-	-
Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde	Vinaigrette à la moutarde
10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin	Cabillaud au basilic	Boulettes de bœuf sauce tomate	Kebab Emincé de poulet	Dahl de lentilles
1(blé)/7	4	-	-	1(blé)
Blé	Pommes de terre vapeur	Dinkelnudeln	Pommes de terre Wedges	Riz
1(blé)	-	1(épeautre)/3/7	-	-
Haricots plats	Tomates cerises	Salade verte et vinaigrette	Sauce Kebab, oignon, salade, chou, tomates	Poêlée de légumes
-	-	10/12	3/7/10	-
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 genéissen – 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
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
-	-	-	-	-
Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette	Moschter Vinaigrette
10/12	10/12	10/12	10/12	10/12
Menu du jour				
jonken Rëndsragout	Kabillaud mat Basilikum	Rëndfleschbulleten mat Tomatenzooss	Pouletsgeschnetzelt Kebab	Dal mat Lënsen
1(blé)	4	-	-	1(blé)
Wees	Gedämpfte Gromperen	Spelznuddelen	Wedges Gromperen	Räis
1(blé)	-	1(épeautre)/3/7	-	-
Bounen	Cherry Tomaten	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette	Kebab zoos, zwiebel, zalot, kabes, tomaten	Geméispan
-	-	3/10/12	3/7/10	-
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! »

LUNDI 4 septembre 2023	MARDI 5 septembre 2023	MERCREDI 6 septembre 2023	JEUDI 7 septembre 2023	VENDREDI 8 septembre 2023
Déjeuner				
Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
-	-	-	-	-
Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail	Vinaigrette Cocktail
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
	Soupe de poireaux		Potage aux carottes	
	-		-	
Menu du jour				
Roulade de bœuf sauce brune	Saumon sauce à l'aneth	Spaghetti bolognaise	Œuf à la florentine	Sauté de poulet aux oignons
1(blé)	1(blé)/4/7	1(blé)	1(blé)/3/7	-
Dinkelnudeln	Quinoa	Emmental râpé	Riz	Pommes de terre vapeur
1(épeautre)/3/7	-	7	-	-
Julienne de légumes	Petits pois	Salade verte et vinaigrette	Epinards	Poêlée de légumes
-	-	3/10/12	-	-
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 4 septembre 2023	MARDI 5 septembre 2023	MERCREDI 6 septembre 2023	JEUDI 7 septembre 2023	VENDREDI 8 septembre 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
-	-	-	-	-
Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette	Cocktail Vinaigrette
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
	Porettenzopp		Muertenzopp	
	-		-	
Menu du jour				
Rëndsrulladen	Saumon mat Dëllzooss	Spaghetti Bolognese	Eeër Florentiner Aart	Gebrodene Pouletsfilet mat Zwiebelen
1(blé)	1(blé)/4/7	1(blé)	1(blé)/3/7	-
Dinkelnudeln	Quinoa	Gerappten Emmentaler	Räis	Gedämpfte Gromperen
1(épeautre)/3/7	-	7	-	-
Geméisjulienne	Ierbsen	Gréng Zalot mat Vinaigrette	Spinat	Geméispan
-	-	3/10/12	-	-
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! »

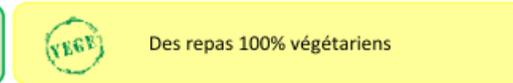
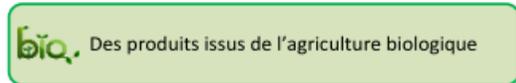
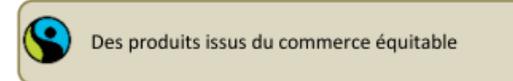
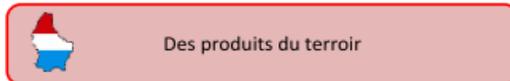
LUNDI 11 septembre 2023	MARDI 12 septembre 2023	MERCREDI 13 septembre 2023	JEUDI 14 septembre 2023	VENDREDI 15 septembre 2023
Déjeuner				
Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
-	-	-	-	-
Vinaigrette blanche	Vinaigrette blanche	Vinaigrette blanche	Vinaigrette blanche	Vinaigrette blanche
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
Soupe de chou-rave		Velouté de tomates		Potage aux courgettes
-		-		-
Menu du jour				
Tortellini 4 fromages	Rôti de bœuf	Jeune bovin aux olives	Blanquette de poulet	Colin au four
1(blé)/3/7	-	7	1(blé)/7	4
Sauce tomate et fromage râpé	Pommes de terre sautées	Boulgour	Dinkelnudeln	Riz
7	-	1(blé)	1(épeautre)/3	-
Salade verte et vinaigrette	Petits pois et carottes	Brocoli	Haricots verts	Ratatouille
3/10/12	-	-	-	-
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 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
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
-	-	-	-	-
Wéiss Vinaigrette	Wéiss Vinaigrette	Wéiss Vinaigrette	Wéiss Vinaigrette	Wéiss Vinaigrette
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
Kohlrabi Zopp		Tomatenzopp		Zucchini Zopp
-		-		-
Menu du jour				
Tortellini Ricotta-Spinat	Rëndsbrot	Jonkt Rënd mat Oliven aux olives	Pouletblanquette	Colin am Schäffchen
1(blé)/3/7	-	7	1(blé)/7	4
Tomatenzooss a gerappten Kéis	Gebroden Gromperen	Bulgur	Dinkelnudeln	Räis
7	-	1(blé)	1(épeautre)/3	-
Gréng Zalot mat Vinaigrette	Ierbessen a Muerten	Broccoli	Bounen	Ratatouille
12	-	-	-	-
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 :

