

LUNDI
18-09

MARDI
19-09

MERCREDI
20-09

JEUDI
21-09

VENDREDI
22-09

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	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
POTAGE		Crème de courgettes 7/9/12		Potage aux poireaux 9/12	
PLAT DU JOUR	Colin au four 4	Omelette ciboulette 3-7	Poulet grillé -	Saumon et quartiers de citron 4	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Purée de patates douces 7	Boulgour 1(blé)	Pommes de terre vapeur -	Riz -
LÉGUMES	Ratatouille	Chou rouge	Poêlée de légumes	Haricots verts -	Salade verte et vinaigrette 7/12
Corbeille de fruits					

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.



MONTAG
18-09

DIENSTAG
19-09

MITTWOCH
20-09

DONNERSTAG
21-09

FREITAG
22-09

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt Vinaigrette <i>7/12</i>	Joghurt Vinaigrette <i>7/12</i>	Joghurt Vinaigrette <i>7/12</i>	Joghurt Vinaigrette <i>7/12</i>	Joghurt Vinaigrette <i>7/12</i>
POTAGE		Zucchini zopp <i>7/9/12</i>		Porettenzopp <i>9/12</i>	
PLAT DU JOUR	Colin am Schäffchen <i>4</i>	Schnéi Omelett <i>3-7</i>	Gegrillte Poulet <i>-</i>	Saumon an Zitroun Scheiwen <i>4</i>	Chili ouni Flesch mat Rout Bounen
ACCOMPAGNEMENT	Räis	séiss Gromperepuree <i>7</i>	Bulgur <i>1(blé)</i>	Gedämpfte Gromperen <i>-</i>	Räis <i>-</i>
LÉGUMES	Ratatouille	Roude Kabes	Geméispan	Gréng Bounen <i>-</i>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <i>7/12</i>

Uebstkuerf

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
25-09

MARDI
26-09

MERCREDI
27-09

JEUDI
28-09

VENDREDI
29-09

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genössen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
POTAGE	Potage de carottes au lait de coco		Crème de chou-fleur <small>7/9</small>		Potage anti-gaspillage
PLAT DU JOUR	Poulet aux olives <small>1(blé)</small>	Cabillaud aux épices et lait de coco <small>1(blé)/4</small>	Ragoût de jeune bovin aux oignons <small>1(blé)</small>	Tortellini ricotta et épinards sauce tomate	Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde <small>1(blé)/3/7/10</small>
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis de pommes de terre <small>1(blé)</small>	Duo de riz <small>-</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Fromage râpé <small>1(blé)/3/7</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>
LÉGUMES	Poêlée de légumes <small>-</small>	Salade de tomate et vinaigrette <small>10/12</small>	Carottes braisées <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Curry de brocolis et carottes au lait de coco <small>7</small>
Corbeille de fruits					

Journée internationale
du gaspillage



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

MONTAG
25-09

DIENSTAG
26-09

MITTWOCH
27-09

DONNERSTAG
28-09

FREITAG
29-09

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12
POTAGE	Muerten-Kokosnossmellëch-Zopp		Choufleurszopp 7/9		null Offal zopp
PLAT DU JOUR	Poulet mat Oliven 1(bié)	Cabillaud mat Gewierzer a Kokosnossmëllech 1(bié)/4	Jonkrënds-Ragout aux oignons 1(bié)	Ricotta a Spinat-Tortellini mat Tomatenzooss	Panéierte Schwéngs Cordon bleu mat Rahmzoos/Mochter 1(bié)/3/7/10
ACCOMPAGNEMENT	Gromperegnocchi 1(bié)	Reis duo -	Schmull 1(bié)	Gerappte Kéis 1(bié)/3/7	Gromperepüree 7
LÉGUMES	Geméispan -	Tomatensalat mat Vinaigrette 10/12	Gebraten muerten -	Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12	Zucchini a Muerten Curry mat Kokosnossmëllech 7

Uebstkuerf

*Journée internationale
du gaspillage*



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
02-10

MARDI
03-10

MERCREDI
04-10

JEUDI
05-10

VENDREDI
06-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>	Vinaigrette Cocktail <small>3/10/12</small>
POTAGE		Bouillon de légumes		Soupe de courgettes	
PLAT DU JOUR	Quiche aux légumes du soleil <small>1(blé)/3/7</small>	Colin sauce à l'aneth <small>1/4/7</small>	Gyros de volaille fromage blanc aux herbes <small>7</small>	Grillwurst/Mettwurst moutarde/ketchup <small>10</small>	Jeune bovin sauce estragon <small>7</small>
ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre <small>7</small>	Blé <small>1(blé)</small>	Salade de pommes de terre <small>3/7/10</small>	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Chou Romanesco <small>-</small>	Jardinière de légumes <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Brocoli <small>-</small>

Corbeille de fruits

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.



MONTAG
02-10

DIENSTAG
03-10

MITTWOCH
04-10

DONNERSTAG
05-10

FREITAG
06-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG 02-10	DIENSTAG 03-10	MITTWOCH 04-10	DONNERSTAG 05-10	FREITAG 06-10
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Cocktail Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE		Geméisbritt		Zucchini zopp	
PLAT DU JOUR	Sonneg Geméis Quiche	Dill Fësch mat Dëll-Zooss <small>1/4/7</small>	Gefligelgyros Wäisse Kéis zoos <small>7</small>	Grillwüerst/Mettwüerst kechtup/moschter <small>10</small>	Jonkt Rënd mat Estragon <small>7</small>
ACCOMPAGNEMENT	<small>1(blé)/3/7</small>	Gromperepüree <small>7</small>	Wees <small>1(blé)</small>	Gromperen zalot <small>3/7/10</small>	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>10/12</small>	Romanesco <small>-</small>	Geméisplatte <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>10/12</small>	Brokkoli <small>-</small>
Uebstkuerf					

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
09-10

MARDI
10-10

MERCREDI
11-10

JEUDI
12-10

VENDREDI
13-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>
POTAGE	Potage brocoli		Crèmes de petits-pois et menthe <small>7/9/12</small>		Soupe à la tomate
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf <small>1(bié)</small>	Jeune bovin à l'estragon <small>1(bié)/7</small>	Gnocchi sauce fromage - tomatee <small>1(bié)/7</small>	Paella au poulet « Paella de pollo »	Saumon grillé sauce citron <small>1/4/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Riz <small>-</small>			Purée de patates douces <small>7</small>
LÉGUMES	Fricassée de légumes <small>-</small>	Chou-fleur <small>-</small>	Crudités et vinaigrette <small>10/12</small>	Haricots verts et petits pois	Epinards à la crème <small>7</small>
Corbeille de fruits					

Menu Espagnol



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.



MONTAG
09-10

DIENSTAG
10-10

MITTWOCH
11-10

DONNERSTAG
12-10

FREITAG
13-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE	Broccoli Zopp		Peffermënz-Ierbsencrèmezopp <small>7/9/12</small>		Tomatenzopp
PLAT DU JOUR	Rëndsragout <small>1(bié)</small>	Jonkt Rënd mat Estragon <small>1(bié)/7</small>	Gnocchi mat Tomate Kéis Zooss <small>1(bié)/7</small>	Paella mat Poulet « Paella de pollo »	Gegrillte Saumon mat Zitrounenzooss <small>1/4/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Rais -			séiss Gromperepuree <small>7</small>
LÉGUMES	Geméisfricassee -	Choufleur -	Réi Geméis an Vinaigrette <small>10/12</small>	Gréng Bounen an Erbsen	Ramspinat <small>7</small>
Uebstkuerf					

Menu Espagnol



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
16-10

MARDI
17-10

MERCREDI
18-10

JEUDI
19-10

VENDREDI
20-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>	Vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>	Vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>	Vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>	Vinaigrette au yaourt <i>7/12</i>
POTAGE		Velouté de fenouil <i>7/9</i>		Potage de topinambour	
PLAT DU JOUR	Omelette au fromage <i>3/7</i>	Feuilleté de poisson <i>1(blé)/4/7/9</i>	Pain de viande et son jus <i>1(blé),3,7</i>	Sauté de poulet à la crème <i>1/7</i>	Tortellini sauce crème chou-fleur <i>1/6/7</i>
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four <i>-</i>	Pommes de terre rôties	Dinkelnuddeln <i>1(épeautre)/3</i>	Boulgour <i>1(blé)</i>	
LÉGUMES	Carottes fondantes <i>-</i>	Mélange de légumes <i>-</i>	Duo de carottes & fenouil <i>-</i>	Courgettes <i>-</i>	Salade verte et vinaigrette <i>10/12</i>
Corbeille de fruits					

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.

MONTAG
16-10

DIENSTAG
17-10

MITTWOCH
18-10

DONNERSTAG
19-10

FREITAG
20-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12	Joghurt Vinaigrette 7/12
POTAGE		Fennelcreme 7/9		Topinambur zopp	
PLAT DU JOUR	Omlett mat Kéis 3/7	Paschtéit mat Fësch 1(bié)/4/7/9	Fleeschbrout 1(bié),3,7	Gebrodene Pouletsfilet mat Ramzooss 1/7	Tortellini mat choufleur crème
ACCOMPAGNEMENT	Gromperen am Schäffchen -	Gromperen am Schäffchen	Dinkelnuddeln 1(épeautre)/3	Bulgur 1(bié)	
LÉGUMES	Muerten fondantes -	Geméismix -	Muert a Fenchel Duo -	Zucchini -	Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12
Uebstkuerf					

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
23-10

MARDI
24-10

MERCREDI
25-10

JEUDI
26-10

VENDREDI
27-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>	Vinaigrette à la moutarde <small>10/12</small>
POTAGE	Soupe à l'oignon		Bouneschlupp <small>9/12</small>		Potage de panais
PLAT DU JOUR	Sauté de porc -	Poulet Basquaise <small>'1(blé)/3</small>	Poisson pané au citron <small>1(blé)/4/3</small>	Falafels sauce Tatzikis <small>'1(blé)/7</small>	Blanquette de jeune bovin <small>1(blé)/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Duo de boulgour et quinoa <small>1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Pain Pita <small>1(blé)</small>	Riz -
LÉGUMES	Salade de tomate et vinaigrette <small>10/12</small>	Poêlée de légumes -	Petits pois à l'échalotte -	Crudités -	Carottes Vichy -

Corbeille de fruits

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.

MONTAG
23-10

DIENSTAG
24-10

MITTWOCH
25-10

DONNERSTAG
26-10

FREITAG
27-10

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9	Saisonal Cruditéiten 9
SAUCE VINAIGRETTE	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12	Moschter Vinaigrette 10/12
POTAGE	Ënnenzopp		Bouneschlupp 9/12		Pastinakenzopp
PLAT DU JOUR	Gebrode Schwéngsfleesch -	Poulet Basquaise 1(blé)/3	panéiert Fësch mat Zitroun 1(blé)/4/3	Falafel mat Tatziki Zooss 1(blé)/7	Rëndblanquette 1(blé)/7
ACCOMPAGNEMENT	Gromperepüree 7	Bulgur a Quinoa Duo 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Pita Brout 1(blé)	Raïs -
LÉGUMES	Tomatenzalot an Vinaigrette 10/12	Geméispan -	Ierbessen -	Krüditéiten -	Gebottert Muerten -

Uebstkuerf

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
30-10

MARDI
31-10

MERCREDI
01-11

JEUDI
02-11

VENDREDI
03-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Férié	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette Cocktail <i>3/10/12</i>	Vinaigrette Cocktail <i>3/10/12</i>		Vinaigrette Cocktail <i>3/10/12</i>	Vinaigrette Cocktail <i>3/10/12</i>
POTAGE		Potage de butternut <i>7/9/12</i>		Soupe de légumes	
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce carbonara	Saucisse de volaille sauce tomate -		Filet de cabillaud et crumble aux herbes <i>1(blé)/4/7/9</i>	Carbonade à la flammande <i>7/9</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>1(blé)/7</i>	Purée de pommes de terre <i>7</i>		Riz pilaf -	Pommes de terre Wedges
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche <i>3/10/12</i>	Epinards à la crème <i>7</i>		Chou frisé -	Carottes -
Corbeille de fruits					

Menu Halloween

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.

MONTAG
30-10

DIENSTAG
31-10

MITTWOCH
01-11

DONNERSTAG
02-11

FREITAG
03-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Férié	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Cocktail Vinaigrette <i>3/10/12</i>	Cocktail Vinaigrette <i>3/10/12</i>		Cocktail Vinaigrette <i>3/10/12</i>	Cocktail Vinaigrette <i>3/10/12</i>
POTAGE		Kalbasszopp <i>7/9/12</i>		Geméiszopp	
PLAT DU JOUR	Spaghetti carbonara	Gefligel Wurst mat Tomatenzooss -		Cabillaudsfilet mat Kraidercrumble <i>1(blé)/4/7/9</i>	Flämesch Rëndscarbonade <i>7/9</i>
ACCOMPAGNEMENT	<i>1(blé)/7</i>	Groperepüree <i>7</i>		Pilaf Räis -	Gromperen Wedges
LÉGUMES	Gréng Zalot mat Wéiss Vinaigrette <i>3/10/12</i>	Ramspinat <i>7</i>		Grünkohl -	Muertén -
Uebstkuerf					

Menu Halloween

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
06-11

MARDI
07-11

MERCREDI
08-11

JEUDI
09-11

VENDREDI
10-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

CRUDITÉS	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>
POTAGE	Soupe de chou-fleur		Crème de potiron <small>7/9/10/12</small>		Potage pois cassés
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon <small>7</small>	Porc au curry <small>10</small>	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs <small>7</small>	Fricassée de hoki façon provençale <small>4</small>	Quiche au poulet <small>1(blé)/3/7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Riz	Purée de patates douces <small>7</small>	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	
LÉGUMES	Céleri-rave <small>9</small>	Haricots verts <small>-</small>	Poêlée de légumes <small>-</small>	Petits pois <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>3/10/12</small>
Corbeille de fruits					

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.

MONTAG
06-11

DIENSTAG
07-11

MITTWOCH
08-11

DONNERSTAG
09-11

FREITAG
10-11

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genießen - Mir iesse regional, bio a fair!"

MENU DU JOUR

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CRUDITÉS	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten	Saisonal Cruditéiten
SAUCE VINAIGRETTE	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>	Wéiss Vinaigrette <small>3/10/12</small>
POTAGE	Choufleurszopp		Kürbiszopp <small>7/9/10/12</small>		Spalterierbessen zopp
PLAT DU JOUR	Jonkt Rënd mat Estragon <small>7</small>	Schwengefleesch mat Curry <small>10</small>	Chili oui Fleesch mat Rout Bounen a Maïs	Fricassee vum hoki provençalesche Stil <small>4</small>	Poulet Quiche
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>	Räis	séiss Grompempuree <small>7</small>	Spelznuddelen <small>1(épeautre)/3</small>	
LÉGUMES	Knollensellerie <small>9</small>	Gréng Bounen <small>-</small>	Geméispan <small>-</small>	Ierbessen <small>-</small>	Gréng Zalot mat Vinaigrette <small>3/10/12</small>
Uebstkuerf					

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.

