



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

LUNDI 5 juin 2023	MARDI 6 juin 2023	MERCREDI 7 juin 2023	JEUDI 8 juin 2023	VENDREDI 9 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>
9	9	9	9	9
<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Spaghetti bolognaise</b>	<b>Omelette ciboulette</b>	<b>Poulet grillé</b>	<b>Saumon et quartiers de citron</b>	<b>Chili sin carne aux haricots rouges et maïs</b>
1(blé)	3-7	-	4	
<b>Fromage râpé</b>	<b>Pommes de terre au four</b>	<b>Boulgour</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>	
7	-	1(blé)	-	
<b>Salade verte et vinaigrette</b>	<b>Chou rouge</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Riz</b>
10/12	12	1(blé)	-	-
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
-	-	-	-	-

### 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 5 juin 2023	MARDI 6 juin 2023	MERCREDI 7 juin 2023	JEUDI 8 juin 2023	VENDREDI 9 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>
9	9	9	9	9
<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>Schnéi Omelett</b>	<b>Gegrillte Poulet</b>	<b>Saumon an Zitroun Scheiwen</b>	<b>Chili ouni Fleesch mat Rout Bounen an Maïs</b>
1(blé)	3-7	-	4	
<b>Gerappte Kéis</b>	<b>Gromperen am Schäffchen</b>	<b>Bulgur</b>	<b>Gedämpfte Gromperen</b>	
7	-	1(blé)	-	
<b>Gréng Zalot mat Vinaigrette et vinaigrette</b>	<b>Roude Kabes</b>	<b>Ratatouille</b>	<b>Gréng Bounen</b>	<b>Räis</b>
10/12	12	1(blé)	-	-
<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>
-	-	-	-	-

### 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! »

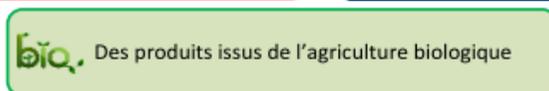
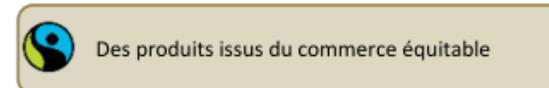
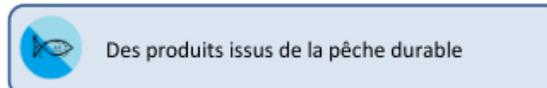
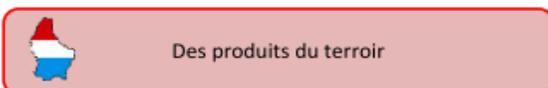
LUNDI 12 juin 2023	MARDI 13 juin 2023	MERCREDI 14 juin 2023	JEUDI 15 juin 2023	VENDREDI 16 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>
9	9	9	9	9
<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Poulet aux olives</b>	<b>Cabillaud aux épices et lait de coco</b>	<b>Ragoût de jeune bovin aux oignons</b>	<b>Tortellini ricotta et épinards sauce tomate</b>	<b>Cordon bleu de porc pané</b>
1(blé)	1(blé)/4	1(blé)	1(blé)/3/7	
<b>Gnocchis de pommes de terre</b>	<b>Duo de riz</b>	<b>Semoule</b>	<b>Fromage râpé</b>	
1(blé)	-	1(blé)		7
<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Salade de tomate et vinaigrette</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Salade verte et vinaigrette</b>	<b>Haricots verts</b>
-	10/12	-	10/12	-
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
-	-	-	-	-

### 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! »**

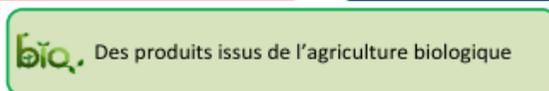
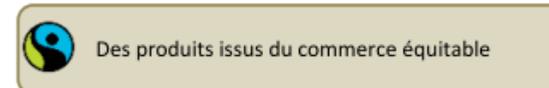
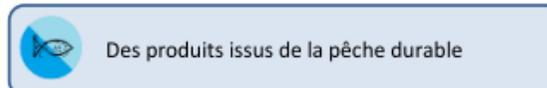
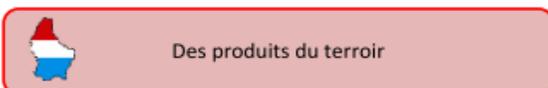
LUNDI 12 juin 2023	MARDI 13 juin 2023	MERCREDI 14 juin 2023	JEUDI 15 juin 2023	VENDREDI 16 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>
9	9	9	9	9
<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Poulet mat Oliven</b>	<b>Cabillaud mat Gewierzer a Kokosnossmëllech</b>	<b>Jonkrénds-Ragout aux oignons</b>	<b>Ricotta a Spinat-Tortellini mat Tomatenzooss</b>	<b>Panéierte Schwéngs Cordon bleu</b>
1(blé)	1(blé)/4	1(blé)	1(blé)/3/7	7
<b>Gromperegnocchi</b>	<b>Reis duo</b>	<b>Schmull</b>	<b>Gerappte Kéis</b>	
1(blé)	-	1(blé)		
<b>Geméispan</b>	<b>Tomatensalat mat Vinaigrette</b>	<b>Gebraten muerten</b>	<b>Gréng Zalot mat Vinaigrette</b>	<b>Gréng Bounen</b>
-	10/12	-	10/12	-
<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>
-	-	-	-	-

### 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 Luxembourgeois*

LUNDI 19 juin 2023	MARDI 20 juin 2023	MERCREDI 21 juin 2023	JEUDI 22 juin 2023	VENDREDI 23 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	
9	9	9	9	
<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	
<b>Menu du jour</b>				
<b>Quiche aux légumes du soleil</b>	<b>Gyros de volaille</b>	<b>Poisson à l'aneth</b>	<b>Grillwurst/Mettwurst</b>	<b>FERIE</b>
-	-	4	10	<b>Fête Nationale du Luxembourg</b>
1(blé)/3/7	<b>Pommes de terre Wegdges</b>	<b>Blé</b>	<b>Salade de pommes de terre</b>	
<b>Salade verte et vinaigrette</b>	-	1(blé)	3/7/10	
10/12	<b>Poivrons et crudités</b>	<b>Jardinière de légumes</b>	<b>Salade verte et vinaigrette</b>	
<b>Corbeille de fruits</b>	-	-	10/12	
-	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	
-	-	-	-	

### 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 Luxembourgeois*

LUNDI 19 juin 2023	MARDI 20 juin 2023	MERCREDI 21 juin 2023	JEUDI 22 juin 2023	VENDREDI 23 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
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	
<b>Menu du jour</b>				
Sonneg Geméis Quiche 1 (blé)/3/7	Gefligelgyros - Gromperen Wedges - Paprika a Krüditéiten - Uebstkuerf -	Dill Fësch 4 Wees 1 (blé) Geméisplatto - Uebstkuerf -	Grillwüerst/Mettwüerst 10 Gromperen zalot 3/7/10 Gréng Zalot mat Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -	<b>FERIE</b> <b>Fête Nationale du Luxembourg</b> 

### 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 26 juin 2023	MARDI 27 juin 2023	MERCREDI 28 juin 2023	JEUDI 29 juin 2023	VENDREDI 30 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9
<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Ragoût de bœuf</b> 1(blé)	<b>Jeune bovin à l'estragon</b> 1(blé)/7	<b>Gnocchi sauce fromage - tomate</b> 1(blé)/7	<b>Poisson grillé</b> 4	<b>Poulet aux épices façon provençale</b> 1(épeautre)/3
<b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)/3	<b>Riz</b> -	<b>Crudités et vinaigrette</b> 10/12	<b>Pommes de terre Wedges</b> -	<b>Jardinière de légumes</b> -
<b>Fricassée de légumes</b> -	<b>Chou-fleur</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Epinards à la crème</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> -
<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -

### 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! »

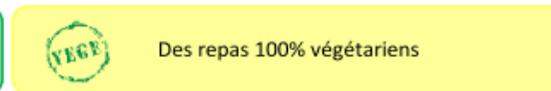
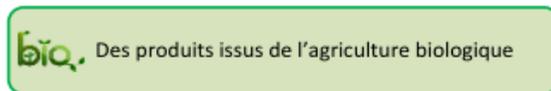
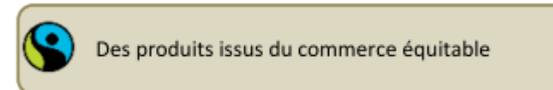
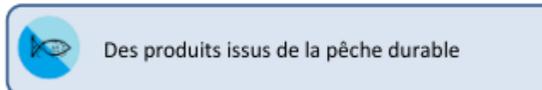
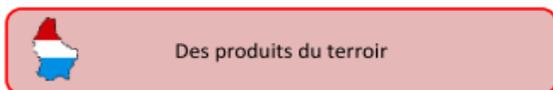
LUNDI 26 juin 2023	MARDI 27 juin 2023	MERCREDI 28 juin 2023	JEUDI 29 juin 2023	VENDREDI 30 juin 2023
<b>Déjeuner</b>				
Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12	Saisonal Cruditéiten 9 Wéiss Vinaigrette 3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
Rëndsragout 1(blé) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Geméisfricassee - Uebstkuerf -	Jonkt Rënd mat Estragon 1(blé)/7 Raïs - Choufleur - Uebstkuerf -	 Gnocchi mat Tomate Kéis Zooss 1(blé)/7 Réi Geméis an Vinaigrette 10/12 Uebstkuerf -	Gegrillte Cabillaud 4 Gromperen Wedges - Ramspinat 7 Uebstkuerf -	Gewierzer Poulet mat Provencalezooss 1(épeautre)/3 Geméisplatto - 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 3 juillet 2023	MARDI 4 juillet 2023	MERCREDI 5 juillet 2023	JEUDI 6 juillet 2023	VENDREDI 7 juillet 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9	<b>Crudités de saison</b> 9
<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12	<b>Vinaigrette</b> 3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Omelette au fromage</b> 3/7	<b>Hoki sauce aux agrumes</b> 1(blé)/4/7	<b>Pain de viande et son jus</b> 7,1(blé),3	<b>Poulet</b> -	<b>Dahl de lentilles et tofu au curry</b> 6
<b>Pommes de terre au four</b> -	<b>Riz complet</b> -	<b>Pommes de terre rôties</b> -	<b>Boulgour</b> 1(blé)	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10/12
<b>Carottes fondantes</b> -	<b>Brocoli</b> -	<b>Duo de carottes &amp; fenouil</b> -	<b>Courgettes</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -
<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -	<b>Corbeille de fruits</b> -

### 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 3 juillet 2023	MARDI 4 juillet 2023	MERCREDI 5 juillet 2023	JEUDI 6 juillet 2023	VENDREDI 7 juillet 2023
Déjeuner				
Saisonal Cruditéiten 9	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	Wéiss Vinaigrette 3/10/12
Menu du jour				
Omlétt mat Kéis 3/7	Hoki (Fësch) mat Zitruszooss 1(blé)/4/7	Fleeschbrout 7,1(blé),3	Poulet -	Curry Lënsen an Tofu Dahl
Gromperen am Schäffchen -	Vollkarräis -	Gromperen am Schäffchen -	Bulgur 1(blé)	Gréng Zalot mat Vinaigrette 6
Muertén fondantes -	Brokkoli -	Muert a Fenchel Duo -	Zucchini -	Uebstkuerf 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! »**

*Menu Français*

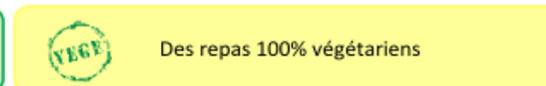
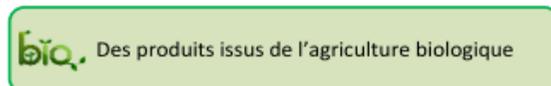
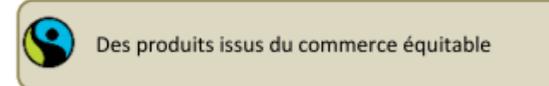
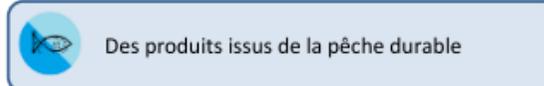
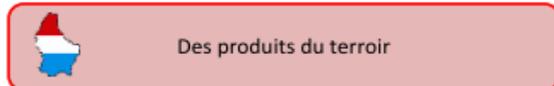
LUNDI 10 juillet 2023	MARDI 11 juillet 2023	MERCREDI 12 juillet 2023	JEUDI 13 juillet 2023	VENDREDI 14 juillet 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>	<b>Crudités de saison</b>
9	9	9	9	9
<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>	<b>Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Sauté de porc</b>	<b>Poulet pané</b>	<b>Saumon grillé sauce au chou-fleur</b>	<b>Falafels sauce Tatzikis</b>	<b>Blanquette de jeune bovin</b>
-	1(blé)/3	1(blé)/4	1(blé)/7	-
<b>Purée de pommes de terre</b>	<b>Quinoa</b>	<b>Dinkelnudeln</b>	<b>Pain Pita</b>	-
7	-	1(épeautre)/3	1(blé)	-
<b>Salade de tomate et vinaigrette</b>	<b>Poêlée de légumes</b>	<b>Petits pois</b>	<b>Crudités</b>	<b>Carottes Vichy</b>
10/12	-	-	-	-
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
-	-	-	-	-

### 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 Français*

LUNDI 10 juillet 2023	MARDI 11 juillet 2023	MERCREDI 12 juillet 2023	JEUDI 13 juillet 2023	VENDREDI 14 juillet 2023
<b>Déjeuner</b>				
<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>	<b>Saisonal Cruditéiten</b>
9	9	9	9	9
<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>	<b>Wéiss Vinaigrette</b>
3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12	3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Gebrode Schwéngsfléesch</b>	<b>Panéierte Poulet</b>	<b>Gerillte Saumon mat Choufleurzoos</b>	<b>Falafel mat Tatziki Zooss</b>	<b>Rëndblanquette</b>
-	1(blé)/3	1(blé)/4	1(blé)/7	-
<b>Grompèrepüree</b>	<b>Quinoa</b>	<b>Dinkelnudeln</b>	<b>Pita Brout</b>	-
7	-	1(épeautre)/3	1(blé)	-
<b>Tomatenzalot an Vinaigrette</b>	<b>Geméispan</b>	<b>Ierbessen</b>	<b>Krüditéiten</b>	<b>Gebottert Muerten</b>
10/12	-	-	-	-
<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>	<b>Uebstkuerf</b>
-	-	-	-	-

### 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