

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

LUNDI
08-01

MARDI
09-01

MERCREDI
10-01

JEUDI
11-01

VENDREDI
12-01

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Potage aux épinards	Crudités de saison	Potage aux poireaux	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>
Pain <small>1(blé)</small> , condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf	Omelette ciboulette <small>3</small>	Poulet grillé <small>-</small>	Saumon et quartiers de citron <small>4</small>	Chili sin carne aux haricots rouges
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln <small>1(épeautre)/3</small>	Purée de patates douces <small>7</small>	Duo boulgour et quinoa <small>1(blé)</small>	Pommes de terre vapeur <small>-</small>	Riz et Wraps <small>1(blé)</small>
LÉGUMES	Fricassée de légumes <small>-</small>	Chou rouge	Poêlée de légumes	Haricots verts <small>-</small>	Salade verte et avocat
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Ragoût de tofu <small>1(blé)/6</small>		Halloumi grillé <small>7</small>		
COLLATION					
	Yaourt Stracciatella <small>1(avoine, blé, orge, seigle)/7</small>	Galette des rois <small>1(blé)/3/7</small>	Petits pains et pâte à tartiner au noisette / confiture <small>1(blé)/6/7/8</small>	Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small>	Tartines et tapenade <small>1(blé/orge)</small>
Corbeille de fruits de saison					

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

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

15-01

16-01

17-01

18-01

19-01

Menu Africain

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe de carottes à l'Africaine	Crudités de saison	Crème de chou-fleur 7	Crudités de saison	Potage au panais
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Poulet braisé	Filet de cabillaud et crumble aux herbes 1(blé)/4/7	Ragoût de jeune bovin aux oignons	Tortellini ricotta et épinards sauce tomate	Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde 1(blé)/3/7/10
ACCOMPAGNEMENT	Bananes plantins	Duo de riz -	Semoule 1(blé)	Fromage râpé 1(blé)/3/7	Pommes de terre
LÉGUMES	Poêlée de légumes -	Petits pois	Carottes braisées -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Fondue de poireaux
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Gnocchi sauce Africaine 7		Ragoût de lentilles aux oignons		Escalope de soja panée 1(blé)
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Muffin aux fruits 1(blé)/3/7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartines et plateau de fromage 1(blé)/7
Corbeille de fruits de saison					

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

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

LUNDI
22-01

MARDI
23-01

MERCREDI
24-01

JEUDI
25-01

VENDREDI
26-01

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Soupe de légumes	Crudités de saison	Crudités de saison	Potage Citrouille	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>
Pain <small>1(blé)</small> , condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Quiche aux légumes <small>1(blé)/3/7</small>	Colin pané sauce tartare <small>3,4,12</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>	Pommes de terre	Fusilli <small>1(épeautre)/3</small>
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Chou Romanesco <small>-</small>	Jardinière de légumes <small>-</small>	Choucroute	Brocoli <small>-</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
			Gyros de champignons <small>7</small>	Galette de légumes <small>1,3</small>	Tofu sauce estragon <small>6</small>
COLLATION					
	Baguette au fromage et jus de pomme <small>1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small>	Petit pain à la confiture / fromage <small>1(blé)/7</small>	Cake au citron <small>1(blé)/3/7</small>	Yaourt Straciattella <small>7</small>
Corbeille de fruits de saison					

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

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

LUNDI
29-01

MARDI
30-01

MERCREDI
31-01

JEUDI
01-02

VENDREDI
02-02
Chandeleur

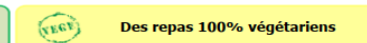
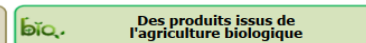
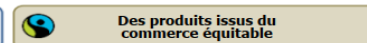
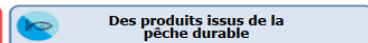
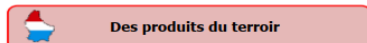
MENU DU JOUR

ENTRÉE	Potage brocoli	Crudités de saison	Crème de petits-pois 7	Crudités de saison	Potage aux poireaux
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf	Jeune bovin crème champignons 1(blé)/7	Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7	Emincé de poulet	Fusilli au thon à la sauce tomate 1(blé)/3
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Duo boulgour et quinoa 1(blé)		Pommes de terre Wedges	
LÉGUMES	Fricassée de légumes -	Chou-fleur -	Crudités et vinaigrette 10/12	Champignons	Salade verte et vinaigrette 3/10/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Ragoût d'émincé de soja 6	Halloumi à la moutarde 7/10		Emincé de tofu (6)	
COLLATION					
	Tartines au miel 1(blé)/7	Riz au lait 7	Pavés de céréales et confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7/11	Crêpes 1/3/7
Corbeille de fruits de saison					

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 :



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

LUNDI
05-02

MARDI
06-02

MERCREDI
07-02

JEUDI
08-02

VENDREDI
09-02

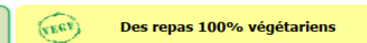
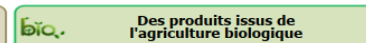
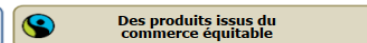
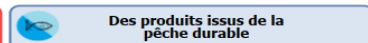
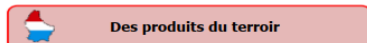
MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe au poireau	Crudités de saison	Potage de topinambour	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>
Pain <small>1(blé)</small> , condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Omelette au fromage <small>3/7</small>	Blanquette de poisson <small>3/7</small>	Pain de viande et son jus <small>1(blé),3,7</small>	Sauté de poulet à la crème <small>1/7</small>	Tortellini ricotta et épinards sauce tomate
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnuddeln <small>1(épeautre)/3</small>	Riz pilaf	Pommes de terre au four	Boulgour <small>1(blé)</small>	Fromage râpé <small>1(blé)/3/7</small>
LÉGUMES	Carottes fondantes <small>-</small>	Mélange de légumes <small>-</small>	Petit pois	Radis crus sauce vinaigrette <small>10/12</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
			Pain de viande végétarien aux lentilles <small>1(blé)/3/7</small>	Sauté de tofu au curry <small>1(blé)/6</small>	
COLLATION					
	Baguette au fromage, jus de pomme <small>1(blé)/7</small>	Petit pain à la confiture / fromage <small>1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>1(blé-orge-seigle)/7</small>	Wraps à la tapenade de légumes <small>1(blé)</small>	Cake banane <small>1(blé)/3/7</small>
Corbeille de fruits de saison					

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 :



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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
12-02	13-02	14-02	15-02	16-02

PETIT DEJEUNER

Céréales et lait <i>1(blé)/1/7</i>	Pain au lait compote <i>1/7</i>	Pavés de céréales et compote / confiture <i>1(blé-seigle-orge)/sésame</i>	Muesli au chocolat et lait <i>7</i>	Tartines et fromage <i>1(blé)/7</i>
---------------------------------------	------------------------------------	--	--	--

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe à l'oignon	Crudités de saison	Soupe aux champignons	Crudités de saison	Potage de panais
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i>		Vinaigrette au Yaourt <i>7/12</i>	

Pain *1(blé)*, condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes

PLAT DU JOUR	Sauté de porc <i>-</i>	Poulet Basquaise <i>1(blé)</i>	Poisson pané au citron <i>1(blé)/4/3</i>	Gnocchis <i>1(blé)</i>	Blanquette de jeune bovin <i>1(blé)/7</i>
ACCOMPAGNEMENT	Purée de patates douces <i>7</i>	Duo de boulgour et quinoa <i>1(blé)</i>	Dinkelnudeln <i>1(épeautre)/3</i>	Sauce aurore <i>7</i>	Riz <i>-</i>
LÉGUMES	Salade de tomate et vinaigrette <i>10/12</i>	Poêlée de légumes <i>-</i>	Petits pois à l'échalotte <i>-</i>	Salade verte et vinaigrette <i>10/12</i>	Potiron <i>-</i>

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Panna cotta au coulis de fruits <i>7</i>	Blanquette de haricots blancs <i>1(blé)/7</i>			Mijoté de soja <i>1(blé)/6</i>
---	--	--	--	-----------------------------------

COLLATION

Riz au lait <i>7</i>	Brownie <i>1(blé)/3/7</i>	Dip's de légumes houmous/fromage blanc <i>1(blé)/7/11</i>	Tartines au miel <i>1(blé)/7</i>	Pavés de céréales compote/confiture <i>1(blé-seigle-orge)/sésame</i>
-------------------------	------------------------------	--	-------------------------------------	---

Corbeille de fruits de saison

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.



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

LUNDI
19-02

MARDI
20-02

MERCREDI
21-02

JEUDI
22-02

VENDREDI
23-02

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe à la tomate	Crudités de saison	Bouillon et petites pâtes <small>1(épeautre)/3</small>	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>
Pain <small>1(blé)</small> , condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce napolitaine <small>1(blé)</small>	Wainzoossiss sauce à la moutarde <small>3/7/10</small>	Poulet au thym <small>7</small>	Filet de cabillaud et crumble aux herbes <small>1(blé)/4/7</small>	Carbonade à la flammande
ACCOMPAGNEMENT		Purée de pommes de terre <small>7</small>	Semoule <small>1(blé)</small>	Riz pilaf -	Pommes de terre Wedges
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche <small>3/10/12</small>	Epinards à la crème <small>1/7</small>	Betterave rouge	Carottes -	Chou frisé -
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
		Hachis parmentier aux épinards <small>1/7</small>	Soja au thym <small>6/7</small>		Carbonade de tofu à la flammande <small>1(blé)/10</small>
COLLATION					
	Céréales et lait <small>1(avoine, blé, orge, seigle)/7</small>	Dip's de légumes houmous/fromage blanc <small>1(blé)/7</small>	Petits pains et pâte à tartiner au noisette <small>1(blé)/6/7/8</small>	Yaourt stracciatella <small>7</small>	Tartines et tapenade <small>1(blé)/orge</small>
Corbeille de fruits de saison					

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

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

LUNDI
26-02

MARDI
27-02

MERCREDI
28-02

JEUDI
01-03

VENDREDI
02-03

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe de chou-fleur	Crudités de saison	Crème de potiron 7	Crudités de saison	Potage pois cassés
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce curry 7	Porc au curry 10	Chili sin carne aux haricots rouges et maïs	Gratin de pâtes au poisson	Quiche au poulet
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Riz	Purée de patates douces 7		
LÉGUMES	Haricots verts	Rettich	Poêlée de légumes -	Petits pois -	Purée de carottes 1(blé)/3/7
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Halloumi sauce estragon 1(blé)/7	Tofu au curry 6/10		Gratin de pâtes au fromage 7	
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Muffin aux fruits 1(blé)/3/7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)	Yaourt au coulis de fruits 7	Muesli et lait 1(blé-orge-seigle)/7
Corbeille de fruits de saison					

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