

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

LUNDI
29-04

MARDI
30-04

MERCREDI
01-05

JEUDI
02-05

VENDREDI
03-05

Menu Mexicain

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Crudités de saison	Crudités de saison		Potage aux poireaux	Potage aux poivrons
SAUCE VINAIGRETTE	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	Fusilli Sauce Carbonara	Omelette <small>3</small>	Jour Férié (Fête du travail)	Filet de cabillaud et crumble aux herbes <small>1(blé)/4/7/9</small>	Chili Sin Carne (soja, haricots rouges, maïs) <small>6</small>
ACCOMPAGNEMENT	Fromage râpé <small>1(épeautre)/3/7</small>	Pommes de terre au four		Riz	Quinoa et chips de tortilla <small>1(blé)</small>
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Chou rouge		Haricots verts <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Fusilli Sauce tomate basilic <small>1(épeautre)/3</small>			Escalope de céleri panée <small>1(blé)/3/9</small>	Chili sin carne
COLLATION					
	Yaourt Stracciatella <small>1(avoine, blé, orge, seigle)/7</small>	Muffin aux fruits <small>1(blé)/3/7</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 genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

LUNDI
06-05

MARDI
07-05

MERCREDI
08-05

JEUDI
09-05

VENDREDI
10-05

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Potage de carottes	Crudités de saison	Crème de courgettes 7		Velouté de tomates 7
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12			
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Poulet aux olives 1(blé)	Saumon sauce citron 4/7	Ragoût de jeune bovin aux oignons 1(blé)	Jour Férié (Journée de l'Europe) (Ascension)	Cordon bleu de porc pané sauce crème moutarde 1(blé)/3/7/10
ACCOMPAGNEMENT	Gnocchis de pommes de terre 1(blé)	Duo de riz -	Semoule 1(blé)		Pommes de terre
LÉGUMES	Poêlée de légumes -	Petits pois	Carottes braisées -		Brocoli vapeur
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Tofu aux olives 6		Ragoût de soja 6		Flan de légumes 1/3/7
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)		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 genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

LUNDI
13-05

MARDI
14-05

MERCREDI
15-05

JEUDI
16-05

VENDREDI
17-05

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Bouillon de légumes et vermicelles <small>1(blé)</small>	Crudités de saison	Crème d'asperges <small>7</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	Colin pané Sauce tomate <small>1/4/7</small>	Œuf au plat <small>3</small>	Gyros de volaille fromage blanc aux herbes <small>7</small>	Grillwurst ketchup <small>10</small>	Jeune bovin au thym <small>7</small>
ACCOMPAGNEMENT	Blé <small>1(blé)</small>	Purée de pommes de terre <small>7</small>	Riz	Pommes de terre au four	Spaghetti <small>1(blé)</small>
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Gratin de blettes <small>7</small>	Jardinière de légumes <small>9</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Brocoli <small>-</small>
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
		Escalope de céleri panée <small>1(blé)/3/9</small>	Champignon farci à la ricotta <small>7</small>	Galette de légumes	Ragoût de pois chiches <small>1(blé)</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>	Brownie <small>1(blé)/3/7</small>	Yaourt Straciatella <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 nohalteg a gesond"

LUNDI
20-05

MARDI
21-05

MERCREDI
22-05

JEUDI
23-05

VENDREDI
24-05

MENU DU JOUR					
ENTRÉE		Crudités de saison	Potage brocoli	Crudités de saison	Crème de fenouil 7
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Jour Férié (Pentecôte)	Jeune bovin à l'échalotte 1(blé)/7	Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7	Emincé de poulet	Tagliatelles au thon à la sauce tomate 1(blé)/3
ACCOMPAGNEMENT		Duo boulgour et quinoa 1(blé)		Pommes de terre Wedges	
LÉGUMES		Chou-fleur -	Crudités et vinaigrette 7/12	Champignons	Salade verte et vinaigrette 7/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
		Halloumi à la moutarde 7/10		Emincé de tofu 6	
COLLATION					
		Cookies 1(blé)/3/7	Pavés de céréales et confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7	Tartines au miel 1(blé)
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 nohalteg a gesond"

LUNDI
27-05

MARDI
28-05

MERCREDI
29-05

JEUDI
30-05

VENDREDI
31-05

Menu USA

MENU DU JOUR					
ENTRÉE	Crudités de saison	Crème de céleri <i>7/9</i>	Crudités de saison	Crèmes d'asperges <i>7</i>	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde <i>10/12</i>		Vinaigrette à la moutarde <i>10/12</i>		Vinaigrette à la moutarde <i>10/12</i>
Pain <i>1(blé)</i> , condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Omelette au fromage <i>3/7</i>	Blanquette de poissons <i>1/4/7</i>	Hamburger <i>1(blé)/6/7/11</i>	Sauté de poulet à la crème <i>1/7</i>	Tortellini sauce Napolitaine
ACCOMPAGNEMENT	Dinkelnuddeln <i>1(épeautre)/3</i>	Riz pilaf	Pommes de terre Wedges	Semoule <i>1(blé)</i>	Fromage râpé <i>1/3/7</i>
LÉGUMES	Carottes fondantes <i>-</i>	Mélange de légumes <i>-</i>	Salade verte et vinaigrette <i>10/12</i>	Duo d'haricots	Petits pois
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
			Pain de viande végétarien aux lentilles <i>1(blé)/3/7</i>	Sauté de tofu au curry <i>1(blé)/6</i>	
COLLATION					
	Yaourt Stracciatella <i>1(avoine, blé, orge, seigle)/7</i>	Muffin aux fruits <i>1(blé)/3/7</i>	Petits pains et pâte à tartiner au noisette / confiture <i>1(blé)/7/8</i>	Céréales et lait <i>1(blé-orge-seigle)/7</i>	Tartines et tapenade <i>1(blé)/orge</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.

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 nohalteg a gesond"

LUNDI
03-06

MARDI
04-06

MERCREDI
05-06

JEUDI
06-06

VENDREDI
07-06

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe à l'oignon	Crudités de saison	Soupe de maïs 7	Crudités de saison	Crème de petits pois 7
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Sauté de porc	Poulet au Paprika 1(blé)	Poisson pané au citron 1(blé)/4/3	Gnocchis 1(blé)	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur	Boulgour 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Sauce aurore 7	Riz -
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette 7/12	Poêlée de légumes 9	Duo de courgettes -	Salade verte et vinaigrette 7/12	Carottes Vichy -
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Boulettes de quinoa 1/3	Ragoût de haricots blancs 1(blé)/7			Mijoté de soja 1(blé)/6
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)	Chou à la crème 1/3/7	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 genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

LUNDI
10-06

MARDI
11-06

MERCREDI
12-06

JEUDI
13-06

VENDREDI
14-06

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Crème de champignons 7	Crudités de saison	Soupe de légumes	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Spaghetti sauce napolitaine	Wainzoossiss -	Poulet au thym	Filet de cabillaud et crumble aux herbes, sauce au citron 1(blé)/4/7	Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Emmental râpé 1(blé)/7	Purée de pommes de terre 7	Semoule 1(blé)	Polenta -	1/7
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche 10/12	Epinards à la crème 7	Betterave rouge	Petits pois et carottes	Salade de tomates -
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
		Gratin aux épinards 1/7	Soja au thym 6/7		Hachis parmentier de soja 1/6/7
COLLATION					
	Baguette au fromage et jus de pomme 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Petit pain à la confiture / fromage 1(blé)/7	Cake au citron 1(blé)/3/7	Yaourt Straciatella 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 genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

LUNDI
17-06

MARDI
18-06

MERCREDI
19-06

JEUDI
20-06

VENDREDI
21-06

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe de poireaux	Crudités de saison	Soupe de légumes	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	Emincé de soja et tofu, sauce au tandoori 1/6	Porc au curry 7/10	Sauté de poulet au paprika	Gratin de pâtes au poisson	Œufs brouillés 3/7
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Pommes de terre au four	Purée de patate douce 7		Riz
LÉGUMES	Salade de concombres	Endives braisés 7	Poêlée de légumes -	Duo de haricots verts -	Salade verte et vinaigrette 7/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Emincé de soja et tofu, sauce au tandoori 1/6	Tofu au curry 6/10		Gratin de pâtes au fromage 7	
COLLATION					
	Panna Cotta au coulis de fruits 7	Riz au lait 7	Pavés de céréales à la pâte de spéculoos 1(blé-seigle-orge)/sésame/7/8	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7/11	Tartines au miel 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