



LUNDI 31 mai 2021	MARDI 1 juin 2021	MERCREDI 2 juin 2021	JEUDI 3 juin 2021	VENDREDI 4 juin 2021
<b>Assortiment de crudités</b>  vinaigrette: 3-10-12 ***  <b>Filet de saumon à l'aneth</b>  4-7-9 ***  <b>Pommes de terre vapeur</b>  7-12 ***  <b>Fondue de poireaux</b>  7 ***  <b>Île flottante</b>  3-6-7	<b>Œuf dur à la mayonnaise</b>  3-10 ***  <b>Cuisse de poulet façon Grand-mère</b>  1(blé, orge)-7  <b>Riz basmati</b>  ***  <b>Brocolis aux amandes</b>  7-8(amandes) ***  <b>Fruits frais</b>	<b>Potage cultivateur</b> (PDT, carotte, oignon, poireaux, navet)  9-12 ***  <b>Émincé de bœuf au paprika</b>  1(blé, orge)-7 ***  <b>Spätzle</b>  1(blé)-3-7 ***  <b>Poêlée de poivrons</b>  ***  <b>Yaourt à la fraise</b>  7	<b>Taboulé de légumes</b>  1(blé)-10-12  <b>Sauté de porc au miel</b>  <b>Purée de pommes de terre</b>  7-12  <b>Haricots verts</b>  <b>Crumble aux fruits</b>  1(blé)-7	<b>Soupe de légumes</b>  7-9-12 ***   <b>Tortellini aux 4 fromages Sauce napolitaine</b>  <b>Emmental râpé</b>  1(blé)-3-7 ***  <b>Salade verte et vinaigrette</b>  vinaigrette: 3-10-12 ***  <b>Fruits frais</b>

**MENU 100% BIO / TERROIR**

**Collation**

<b>Compote de fruits et galette de riz</b>	<b>Gateau au chocolat</b>  1(blé)-3-6-7	<b>Fruits frais</b>	<b>Fromage blanc à la confiture</b>  7	<b>Petit pain aux céréales et lyoner</b>  1(blé)-11
--	---	---------------------	--	---

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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



LUNDI 7 juin 2021	MARDI 8 juin 2021	MERCREDI 9 juin 2021	JEUDI 10 juin 2021	VENDREDI 11 juin 2021
<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Aiguillette de poulet au paprika</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Haricots jaunes aux échalotes</b></p> <p>7 ***</p> <p> <b>Fromage blanc au coulis de fruit</b></p> <p>7</p>	<p><b>Samoussa de poulet</b></p> <p>1(blé)-6-10 ***</p> <p><b>Filet de hoki et crumble aux herbes fraîches</b></p> <p>1(blé)-4-7</p> <p><b>Gnocchi de pommes de terre</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Poêlée de légumes frais à l'huile d'olive</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruits frais</b></p>	<p><b>Potage de céleri</b></p> <p>7-9-12 ***</p> <p><b>Crêpes au fromage</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Julienne de légumes</b></p> <p>7-9 ***</p> <p><b>Roulé à la fraise</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Potage Printanier</b></p> <p>7-9-12 ***</p> <p><b>Tomate farcie pur bœuf</b></p> <p>***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Courgettes sautées au thym</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruits frais</b></p>	<p><b>Salade verte, fromage de chèvre et noix</b></p> <p>fromage: 7 noix: 8 + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Ragoût de porc à l'estragon</b></p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Purée de patates douces</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Carottes</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Compote pommes - poires</b></p>

**MENU 100% BIO / TERROIR**

Collation				
<b>Fruits frais</b>	<b>Wrap au fromage et ciboulette</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Grissini au kiri et jambon de dinde</b>	<b>Céréales et lait</b>
	1(blé)-7		1(blé)-7	1(blé)-7

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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



LUNDI 14 juin 2021	MARDI 15 juin 2021	MERCREDI 16 juin 2021	JEUDI 17 juin 2021	VENDREDI 18 juin 2021
<p><b>Potage de chou fleur</b> </p> <p>9</p> <p><b>Paleron de bœuf braisé</b> </p> <p>1(blé)</p> <p><b>Pommes de terre au four</b> </p> <p><b>Carottes façon pot au feu</b> </p> <p><b>Compote de fruits de saison</b> </p>	<p><b>Terrine de légumes et carottes râpées</b></p> <p>terrine: 3-7 vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Filet de cabillaud sauce duglérée</b> </p> <p>4-9</p> <p><b>Macaroni</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Épinards à la crème</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Fromage blanc à la purée de cerise</b> </p> <p>7</p>	<p><b>Bouillon de légumes vermicelles</b></p> <p>1(blé)-9 ***</p> <p><b>Émincé de dinde aux champignons</b></p> <p>1(blé, orge)-7 ***</p> <p><b>Riz basmati</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Navets</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Fruits frais</b> </p>	<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p> <b>Omelette aux herbes fraîches</b></p> <p>3-7 ***</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b> </p> <p>12 ***</p> <p><b>Petits pois</b> </p> <p>7 ***</p> <p><b>Glace</b></p> <p>7-(6-8 selon type de glace)</p>	<p><b>Soupe de légumes</b> </p> <p>7-9-12 ***</p> <p><b>Spaghetti sauce carbonara</b> </p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Mousse au chocolat</b></p> <p>6-7</p>

MENU 100% BIO / TERROIR

**Collation**

<b>Yaourt à la cassonade</b>	<b>Salade de fruits</b>	<b>Cookie aux pépites de chocolat</b>	<b>Compote poire-pêche</b>	<b>Dip's de légumes</b>
7		1(blé)-3-6-7		

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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



LUNDI 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
<p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Pilon de poulet et merguez douce</b></p> <p>***</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>1 (blé)-7 ***</p> <p><b>Légumes couscous</b></p> <p>9 ***</p> <p><b>Fromage blanc à la cassonade</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade composée</b></p> <p>fromage:7 + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) Emmental râpé</b></p> <p>1 (blé, orge)-7-9 ***</p> <p><b>Salade verte et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Petit pot de glace</b></p> <p>7</p>	<p><b>Jour férié:</b></p> <p><b>Fête nationale du Luxembourg</b></p>	<p><b>Melon au jambon</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Filet de colin sauce citron</b></p> <p>1 (blé)-4-7 ***</p> <p><b>Riz</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Gateau au yaourt</b></p> <p>1 (blé)-3-7</p>	<p><b>Soupe de légumes</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Burger de légumes et petit pain au sésame</b></p> <p>1 (blé)-6-7-11 ***</p> <p><b>Pommes de terre wedges</b></p> <p>1 (blé) ***</p> <p><b>Garniture:</b> Salade verte, oignon, tomate, cornichon</p> <p>10 ***</p> <p><b>Fruits frais</b></p> <p>-</p>

MENU 100% BIO / TERROIR

**Collation**

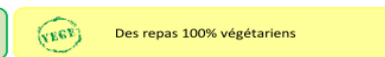
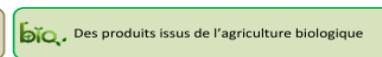
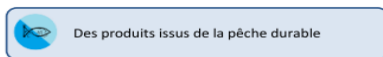
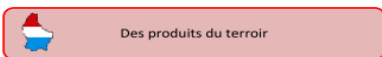
<b>Tartine à la confiture</b>	<b>Fruits frais</b>		<b>Compote de poire</b>	<b>Cake à l'orange</b>
1 (blé)-7				1 (blé)-3-7

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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 :





LUNDI 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
<b>Salade composée</b> fromage: 7 + vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Buffet froid</b> (jambon, salami, fromage, carotte, tomate) 7-10 ***	<b>Soupe de légumes</b> 7 ***	<b>Assortiment de crudités</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Œuf mimosa</b> 3-10-12 ***
<b>Émincé de veau aux herbes</b> 1(blé)-7-9 ***	<b>Bœuf aux oignons</b> 1(blé, orge) ***	 <b>Lasagne végétarienne</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Cordon bleu de dinde non pané</b> 7 ***	<b>Filet de hoki sauce hollandaise</b> 1(blé)-3-4-7 ***
<b>Boullgour</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre au romarin</b> 7 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Riz</b> 7 ***	<b>Farfalle tricolore</b> 1(blé)-7 ***
<b>Julienne de légumes</b> 7 ***	<b>Brocolis aux dés de tomate</b> ***	<b>Tiramisu</b> 1(blé)-3-7	<b>Carottes au cumin</b> 7 ***	<b>Fricassée d'asperges</b> 7 ***
<b>Fruits frais</b> -	<b>Fromage blanc stracciatella</b> 6-7 <b>MENU 100% BIO / TERROIR</b>	-	<b>Fruits frais</b> -	<b>Smoothie à la fraise</b> 7

COLLATION

<b>Yaourt au miel</b> 7	<b>Bagette de céréales et salami de dinde</b> 1(blé)-7-11	<b>Salade de fruits</b>	<b>Tartine de pain et spéculoos</b> 1(blé)-6-11	<b>Crème catalane</b> 1(blé)-3-7
----------------------------	--	-------------------------	--	-------------------------------------

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 »



LUNDI 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
<b>Assortiment de crudités</b>  vinaigrette: 3-10-12 *** <b>Rôti de bœuf sauce madère</b>  1(blé, orge)-12 *** <b>Spätzle</b>  1(blé)-7 *** <b>Gratin de chou-fleur</b>  1(blé)-7 *** <b>Fromage blanc au coulis de framboise</b>  7	<b>Salade vosgienne</b> 1(blé)-3-7-12 *** <b>Bouchée de la mer</b>  1(blé)-2-4-7-14  <b>Blé</b> 1(blé) *** <b>Tomate à la provençale</b>  1 (blé)-7 *** <b>Fruits frais</b>  -	<b>Crème de tomate au basilic</b>  7 ***  <b>Gnocchi sauce 4 fromages</b>  1(blé)-3-7 *** <b>Salade verte et vinaigrette</b>  vinaigrette: 3-10-12 *** <b>Compote pomme - poire</b>  -	<b>Loempia de légumes</b> 1(blé)-3-6-7-9 *** <b>Sauté de porc sauce aigre douce</b>  1(blé, orge)-12 *** <b>Nouilles chinoises</b> 1(blé)-3 *** <b>Wok de légumes asiatiques</b> - *** <b>Fruits frais</b>  -	<b>Dip's de légumes sauce cocktail</b>  sauce: 3-6-10 *** <b>Brochette de dinde grillée sauce tzatziki</b> sauce: 7 *** <b>Pommes de terre grenaille</b>  12 *** <b>Poêlée de légumes</b> 7 *** <b>Éclair vanille - chocolat</b> 1(blé)-3-6-7

**MENU 100% BIO / TERROIR**

**COLLATION**

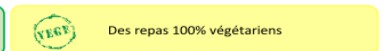
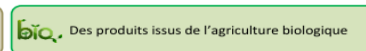
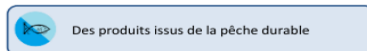
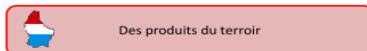
<b>Petit pain aux céréales et lyoner</b> 1(blé)-11	<b>Fromage blanc à la fraise</b> 7	<b>Grissini et tapenade d'olives et tomate</b> 1(blé)	<b>Pancakes au sirop d'érable</b> 1(blé)-3-7	<b>Compote de fruits et cracotte</b> 1(blé)-7
---	---------------------------------------	--	---	--

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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 :





LUNDI 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
<b>Concombre sauce au fromage blanc</b> 7 ***	<b>Tomate - mozzarella</b> 7 ***	<b>Assortiment de crudités</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	<b>Potage de fenouil</b> 7 ***	<b>Salade grecque</b> (salade verte, concombre, feta, tomate, olive noire) 7 + vinaigrette: 3-10-12 ***
<b>Filet de dorade</b> 4 ***	<b>Grillwurst sauce moutarde</b> Sauce moutarde: 1(blé, orge)-7-10 ***	<b>Curry d'agneau</b> 1(blé, orge)-7-9 ***	 <b>Cannelloni Ricotta - Épinards</b> 1(blé)-7 ***	<b>Escalope de veau sauce légère au poivre</b> 1(blé, orge)-7-9 ***
<b>Fusili tricolore</b> 1(blé) ***	<b>Purée de pommes de terre</b> 7-12 ***	<b>Boulgour</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre persillées</b> ***	<b>Tomate au four</b>
<b>Fondue de poireaux</b> 7 ***	<b>Haricots verts</b>	<b>Carottes fondantes</b>	<b>Crudités et vinaigrette</b> vinaigrette: 3-10-12 ***	- ***
<b>Glace</b> 1(blé)-6-7-8(noisette) selon type de glace	<b>Fruits frais</b>	<b>Mille feuilles</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Fromage blanc à la pêche</b> 7	<b>Fruits frais</b>

MENU 100% BIO / TERROIR

COLLATION				
<b>Compote de fruits et galette de maïs</b> 6	<b>Brioche et confiture</b> 1(blé)-3-7	<b>Fruits frais</b>	<b>Bruschetta tomates confites et poivrons</b> 1(blé)	<b>Yaourt à la banane</b> 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

1	Céréales contenant du gluten	3	Cœufs	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 19 juillet 2021	MARDI 20 juillet 2021	MERCREDI 21 juillet 2021	JEUDI 22 juillet 2021	VENDREDI 23 juillet 2021
<p><b>Crêpe jambon - fromage</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Escalope de poulet façon basquaise</b></p> <p>1(blé, orge) ***</p> <p><b>Boulgour</b></p> <p>1(blé) ***</p> <p><b>Fruits frais bio.</b></p>	<p><b>Salade verte, fromage de chèvre et noix</b></p> <p>7-8(noix) + vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Gratin de pâtes au saumon</b> </p> <p>1(blé)-4-7-9 ***</p> <p><b>Légumes du soleil</b></p> <p>***</p> <p><b>Tarte aux fruits</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Avocat - crevette</b></p> <p>2-3-9-10 ***</p> <p><b>Cheeseburger de bœuf</b> </p> <p>1(blé)-7 Sauces: 3-9-10 ***</p> <p><b>Letz'frites</b> </p> <p>***</p> <p><b>Garniture:</b> Salade verte, tomate, oignon, cornichon</p> <p>cornichon: 10 ***</p> <p><b>Fruits frais bio.</b></p>	<p><b>Soupe de petit pois à la menthe bio.</b></p> <p>7 ***</p> <p> <b>Quiche à la tomate et au fromage</b></p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p><b>Salade verte bio. et vinaigrette</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Crème au chocolat</b></p> <p>3-6-7</p>	<p><b>Assortiment de crudités bio.</b></p> <p>vinaigrette: 3-10-12 ***</p> <p><b>Farfalle sauce carbonara</b> </p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p><b>Brocolis bio.</b></p> <p>- ***</p> <p><b>Fromage blanc au coulis de fruit</b> </p> <p>7</p>

**MENU 100% BIO / TERROIR**

COLLATION				
<b>Fromage blanc au muesli</b> 1(blé)-7-8	<b>Fruits frais</b>	<b>Céréales et lait</b> 1(blé)-6-7-8	<b>Salade de fruits</b>	<b>Carrot cake</b> 1(blé)-3-7

**LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS**

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