



Lundi 08/09	Mardi 09/09	Mercredi 10/09	Jeudi 11/09	Vendredi 12/09
Entrée				
Soupe à l'oignon, croûtons et fromage 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Macédoine de légumes 3 - 10	Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	Soupe de tomates
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Gyros de poulet 10 *** Pain pita 101 *** Pommes de terre sautées 7 *** Assortiment de crudités	Riz cantonais végétarien (Petit pois, oeuf, carotte) 101 - 3 - 6 ***	Pavé de saumon et citron 4 *** Quinoa *** Épinards à l'ail	Lasagne bolognaise pur boeuf 101 - 7 *** Salade verte	Crêpes farcies au fromage 101 - 3 - 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Petits pois 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la purée de cerise 7	Salade de fruits	Crème de mascarpone à la mangue 3 - 7	Fruits de saison	Clafoutis aux pommes caramélisées 101 - 3 - 7
Collation				
Cake marbré 101 - 3 - 7	Tartine de pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Smoothie aux fruits et galette de riz	Baguette au fromage et jus de pommes 101 - 103 - 7 - 9	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7

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

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.





Semaine 38 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 15/09	Mardi 16/09	Mercredi 17/09	Jeudi 18/09	Vendredi 19/09
Entrée				
Soupe de carottes	Lyoner ⁹	Betteraves rouges cuites	Potage julienne de légumes ⁹	Potage de céleri ⁷⁻⁹
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Gratin de macaronis au jambon ¹⁰¹⁻⁷ *** Salade verte	Filet de hoki grillé et citron ⁴ *** Rizi bizi ***	Cordon bleu de veau (non pané) ⁷ *** Spätzle ¹⁻¹⁰¹⁻⁷ *** Champignons grillés	Nuggets de poulet ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻³⁻⁶⁻⁷ *** Pommes de terre à la suédoise *** Carottes braisées ⁷	Galettes de légumes ¹⁰¹⁻³⁻⁷ *** Sauce fromage blanc aux herbes ⁷ *** Quinoa *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Smoothie aux fruits	Yaourt stracciatella ⁷	Fruits de saison	Glace Rocket	Compote pomme-banane
Collation				
Galette de riz et pâte au Spéculoos ¹⁰¹⁻⁶⁻⁷	Pancake au sirop d'érable ¹⁰¹⁻³⁻⁷	Tartine de pain et fromage à pâte dure ¹⁰¹⁻¹⁰²⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁷⁻¹¹	Fromage blanc et muesli ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷	Bruschetta au coulis de tomate, basilic ¹⁰¹⁻¹⁰³

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

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



Semaine 39 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 22/09

Mardi 23/09

Mercredi 24/09

Jeudi 25/09

Vendredi 26/09

Entrée

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Dip's de légumes

Sauce fromage blanc aux herbes 7

Oeuf mimosa 3 - 10

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage
101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Tomate cerise et bille de mozzarella 7

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Pilons de poulet aux herbes de provence

Boulgour 101

Aubergines et courgettes

Steak de boeuf

Beurre maître d'hôtel 7

Frites

Tomate à la provençale 101 - 103 - 6 - 7

Colin grillé et quartier de citron 4

Riz blanc

Epinards à la crème 7

Pizza au jambon 101 - 7

Salade verte

Nouilles sautées aux oeufs et légumes croquants

101 - 3 - 4 - 6 - 11

Dessert et Corbeille de fruits

Salade de fruits

Fruits de saison

Yaourt à la vanille 7

Fruits de saison

Tiramisu 101 - 3 - 7

Collation

Cracotte au maïs, beurre et miel 7

Petit pain et pâte à tartiner au chocolat
101

Wrap au houmous 101

Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7

Petit pain, beurre et fromage 101 - 102 - 7

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

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



Semaine 40 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 29/09	Mardi 30/09 Menu choisi par les enfants	Mercredi 01/10	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
Entrée				
Soupe de tomates		Potage de courgettes à la vache au Kiri ⁷	Salade caesar ^{101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11}	Soupe de légumes ⁹
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Omelette au fromage ^{3 - 7} *** Blé ¹⁰¹ *** Petits pois ⁷		Gratin de gnocchi sauce napolitaine ^{101 - 3 - 7} *** Salade verte	Emincé de boeuf aux oignons *** Pommes de terre grenailles *** Brocolis	Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce tomate au thon ⁴ *** Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7} *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Banane au chocolat ⁷		Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade ⁷	Fruits de saison
Collation				
Petit pain et tapenade de tomate ^{101 - 102 - 103 - 104 - 11}	Yaourt à boire à la vanille ⁷	Galette de riz et lait au chocolat ⁷	Brioche et confiture ^{101 - 3 - 7}	Baguette aux céréales et fromage ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11}

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

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



Semaine 41 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 06/10	Mardi 07/10	Mercredi 08/10	Jeudi 09/10	Vendredi 10/10
Entrée				
Concombre à la crème 7 - 10	Potage julienne de légumes 9	Salade de pommes de terre et lyoner 3 - 9 - 10 - 12	Salade de chou blanc au sésame 11	Potage Saint Germain (pois cassé)
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Pilons de poulet laqués au miel *** Semoule de blé 101 *** Carottes Vichy 7	Roulade de boeuf *** Pommes de terre sautées 7 *** Petits pois aux oignons 7	Pavé de saumon 4 *** Radiatori 105 - 3 *** Haricots jaunes 7	Chili sin carne (haricot rouge et maïs) *** Riz basmati ***	Gratin de macaronis au jambon 101 - 7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Compote pomme-poire	Yaourt à boire 7	Fruits de saison	Cake marbré 101 - 3 - 7	Fruits de saison
Collation				
Tartine de pain et pâte spéculoos 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Crêpe au sucre 101 - 3 - 7	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Smoothie aux fruits et galette de riz	Baguette au fromage et jus de pommes 101 - 103 - 7 - 9

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

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



Semaine 42 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 13/10	Mardi 14/10	Mercredi 15/10	Jeudi 16/10	Vendredi 17/10
Entrée				
Salade de betteraves à la pomme granny et aux baies de goji 7 - 12	Tomates - Mozzarella 7	Soupe de potiron 7 - 10	Salade de pâtes au pesto 1 - 105 - 3 - 7	Bouillon de légumes aux vermicelles 101
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Jeune bovin marengo *** Spätzle 1 - 101 - 7 *** Chou romanesco	Nuggets maison de sole limande 101 - 4 - 7 - 10 *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Pommes de terre sautées 7 *** Courgettes sautées	Lasagne de légumes 101 - 7 *** Salade verte	Riz cantonais au jambon (riz, jambon, oeuf, carottes, petits pois) 101 - 3 - 4 - 6 ***	Falafels 3 *** Sauce fromage blanc ciboulette 7 *** Pommes de terre au four *** Légumes à la provençale
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Pudding à la vanille 101 - 3 - 7	Yaourt à la fraise 7	Banane au chocolat 7	Fruits de saison
Collation				
Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Compote pomme-banane	Petit pain au lait et jus d'orange 101 - 3 - 7	Cracotte au maïs, beurre et miel 7	Wrap au fromage frais et ciboulette 101 - 7

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

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



Semaine 43 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 20/10	Mardi 21/10	Mercredi 22/10	Jeudi 23/10	Vendredi 24/10
Entrée				
Potage dubarry ⁷	Toast au chèvre chaud et miel ^{101 - 103 - 7}	Bouillon aux petits légumes ⁹	Soupe de légumes ⁹	Concombre à la crème ^{7 - 10}
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Bouchée de la mer ^{101 - 3 - 4 - 7}  *** Riz complet *** Petits pois - carottes ⁷	Ragoût de boeuf à la crème de moutarde ^{7 - 10} *** Gnocchi ¹⁰¹ *** Poêlée de poivrons	Ravioli ricotta-épinard ^{101 - 3 - 7}  *** Sauce napolitaine *** Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7} *** Salade verte	Gyros de poulet ¹⁰ *** Sauce au yaourt ⁷ *** Pain pita ¹⁰¹ *** Pommes de terre wedges Salade verte, tomate, oignon	Saucisse de jeune bovin ¹⁰ *** Purée de pomme de terre ⁷ *** Mijoté de chou blanc ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc Straciatella ⁷	Smoothie aux fruits	Fruits de saison	Crème spéculoos ^{101 - 3 - 7}	Fruits de saison
Collation				
Cake tomate - fromage ^{101 - 3 - 7}	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}	Petit pain à la confiture ^{101 - 103}	Yaourt à boire ⁷	Biscottes et fromage frais ^{101 - 7}

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

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



Semaine 44 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 27/10	Mardi 28/10	Mercredi 29/10	Jeudi 30/10	Vendredi 31/10
Entrée				
Betteraves rouges cuites	Potage de courgette	Dip's de légumes Sauce cocktail 3 - 10	Soupe de potiron 7 - 10	Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Pilons de poulet aux herbes de provence *** Semoule de blé 101 *** Légumes à la provençale	Quiche au fromage et quiche aux légumes 101 - 3 - 7 *** Salade verte	Ragoût de porc au curry 7 - 10 *** Riz blanc *** Choux de Bruxelles natures 7	Mijoté de boeuf *** Fusilli 105 - 3 *** Endives grillées 7	Tofu pané 101 - 103 - 3 - 6 - 7 *** Pommes de terre sautées au romarin 7 *** Haricots verts
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Tarte au sucre maison 101 - 3 - 7	Compote de pommes aux spéculoos 101	Yaourt à la mangue 7	Fruits de saison
Collation				
Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Petit pain au gouda 101 - 103 - 7	Cookies maison 101 - 3 - 7	Focaccia au fromage 101 - 7	Baguette à la pâte à tartiner au chocolat 101 - 103

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

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 03/11	Mardi 04/11	Mercredi 05/11	Jeudi 06/11	Vendredi 07/11
Entrée				
Salade de chou blanc au sésame ¹¹	Potage de butternut ⁷	Salade de riz au thon ^{4 - 12}	Soupe de légumes ⁹	Céleri rémoulade ^{3 - 7 - 9 - 10}
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Fish stick ^{101 - 4} *** Sauce rémoulade ^{3 - 10} *** Boulgour ¹⁰¹ *** Épinards à l'ail	Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce au gorgonzola ^{101 - 7} *** Salade verte	Ragoût de boeuf ⁹ *** Spätzle ^{1 - 101 - 7} *** Carottes braisées ⁷	Galette de lentilles ^{104 - 6} *** Sauce au fromage blanc au curry ⁷ *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Gratin de chou-fleur ^{101 - 7}	Emincé de poulet tandoori ^{6 - 7} *** Riz blanc *** Fondue de poireaux à la crème ⁷
Dessert et Corbeille de fruits				
Crème de mascarpone à la mangue ^{3 - 7}	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷	Fruits de saison	Roulé à la fraise ^{101 - 3}	Fruits de saison
Collation				
Baguette au fromage et jus de pommes ^{101 - 103 - 7 - 9}	Smoothie aux fruits et galette de riz	Cake à l'orange ^{101 - 3 - 7}	Tartine de pain et pâte spéculoos ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11}	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

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

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.





Semaine 46 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 10/11	Mardi 11/11	Mercredi 12/11 Menu choisi par les enfants	Jeudi 13/11	Vendredi 14/11
Entrée				
Soupe de lentilles au lait de coco	Salade de quinoa aux légumes et feta ⁷		Soupe de chou vert	Bruschetta au coulis de tomate, basilic <small>101 - 103</small>
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>
Menu du jour				
Omelette au fromage <small>3 - 7</small> *** Blé façon pilaf ¹⁰¹ *** Petits pois à la française ⁷	Hachis parmentier de boeuf aux épinards <small>7 - 12</small> *** Salade verte		Escalope de poulet *** Sauce champignons crème ⁷ *** Purée de pommes de terre et potiron ⁷ ***	Dos de cabillaud ⁴ *** Sauce au citron ^{101 - 4 - 7} *** Pommes de terre vapeur *** Poêlée de légumes
Dessert et Corbeille de fruits				
Smoothie aux fruits	Fruits de saison		Yaourt poire-banane ⁷	Fruits de saison
Collation				
Baguette aux céréales et fromage <small>101 - 102 - 103 - 7 - 11</small>	Céréales et lait <small>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7</small>	Petit pain et pâte à tartiner au chocolat <small>101</small>	Wrap au houmous ¹⁰¹	Yaourt à boire à la vanille ⁷

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

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