Semaine 27 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 30/06	Mardi 01/07	Mercredi 02/07	Jeudi 03/07	Vendredi 04/07
Entrée				
Oeufs à la russe 3 - 10	Concombre à la crème 7 - 10	Salade suisse 3 - 7	Bouneschlupp 7	Taboulé à la menthe 101 - 12
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 blanc *** Chou romanesco	Roulade de boeuf *** Radiatori tricolores (dinkelnudeln) 105 - 3 *** Haricots verts	Boulettes épicées aux légumes 101 - 104 *** Semoule de blé 101 *** Légumes couscous	Pilons de poulet aux herbes de provence *** Pommes de terre au four *** Poêlée de poivrons	Rôti de porc *** Purée de pomme de terre 7 *** Petits pois - carottes 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc à la purée de cerise 7	Banane au chocolat 7	Fruits de saison	Quatre-quarts 101 - 3 - 7	Fruits de saison
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes 101 - 103 - 6 - 7 - 802	Cake à l'orange 101 - 3 - 7	Pain au lait et jus de pommes 101 - 3 - 7	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7	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.

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 28 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 07/07	Mardi 08/07	Mercredi 09/07	Jeudi 10/07	Vendredi 11/07
Entrée				
Velouté de céleri 7 - 9	Salade d'avocat	Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11	Lyoner 9	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				
Cheeseburger de boeuf et son petit pain 101 - 3 - 7 - 701 *** Mayonnaise - Ketchup 3 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Salade verte, tomate, oignon, cornichon 10	Lasagnes ricotta - épinards 101 - 7 VEGE *** Salade verte	Filet de cabillaud aux petits légumes 101 - 4 - 7 - 9 *** Boulgour 101 *** Tomate à la provençale 101	Fricassée de poulet au curry 101 - 7 *** Radiatori tricolores (dinkelnudeln) 105 - 3 *** Asperges blanches 7	Quiche au fromage et quiche aux légumes 101 - 3 - 7 VEGE *** Pommes de terre sautées 7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Yaourt à la fraise 7	Fruits de saison	Clafoutis a la cerise 101 - 3 - 7	Fruits de saison	Pudding à la vanille 101 - 3 - 7
Collation				
Galette de riz et pâte au Spéculoos 101 - 6 - 7	Energy ball 101 - 103 - 104 - 105 - 801 - 802 - 11	Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain et fromage à pâte dure 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	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

Vacances d'été

Semaine 29 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 14/07	Mardi 15/07	Mercredi 16/07	Jeudi 17/07	Vendredi 18/07
Entrée				
Salade de chou blanc au sésame 11	Potage de courgettes à la vache au Kiri 7	Tomates - Mozzarella 7	Oeuf mimosa 3 - 10	Crème d'asperges et croûtons 101 - 102 - 103 - 104 - 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				
Pavé de saumon et citron 4 *** Riz blanc *** Petits pois 7	Gnocchi 101 *** Sauce napolitaine *** Salade verte	Ragoût de boeuf 9 *** Pommes de terre grenailles *** Carottes braisées 7	Emincé de poulet sauce aux champignons 7 *** Semoule de blé 101 *** Brocolis	Saucisse de jeune bovin *** Purée de pomme de terre 7 *** Chou rouge
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc Stracciatella 7	Tiramisu à la fraise 101 - 3 - 7	Fruits de saison	Compote de pommes aux spéculoos 101	Fruits de saison
Collation				
Tartine de pain et pâte spéculoos 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Grissini et tapenade d'olives et tomates 101 - 11	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Banana bread 101 - 3 - 7	Baguette au fromage et jus de pommes 101 - 103 - 7 - 9

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

Vacances d'été

Semaine 30 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 21/07	Mardi 22/07	Mercredi 23/07	Jeudi 24/07	Vendredi 25/07
Entrée				
Soupe de carottes	Salade grecque 7	Bruschetta de tomates et philadelphia 101 - 103 - 7	Concombre à la crème 7 - 10	Potage dubarry 7
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				
Risotto crémeux, petits pois et parmesan 7 VEGE *** Salade verte	Steak de boeuf *** Sauce brune 7 *** Spätzle 1 - 101 - 7 *** Chou romanesco	Omelette à la ciboulette 3 VEGE *** Pommes de terre sautées 7 *** Poêlée de poivrons	Pilons de poulet aux herbes de provence *** Riz complet *** Ratatouille	Filet de colin pané 101 - 4 *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Pommes de terre wedges *** Petits pois - carottes 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Glace Rocket	Yaourt à la grecque 7	Fruits de saison	Smoothie fraise-banane	Fruits de saison
Collation				
Tartine de pain et fromage à pâte dure 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Wrap au houmous 101	Galette de riz chocolat et jus de pommes 6 - 7 - 802	Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Brioche et confiture 101 - 3 - 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

Vacances d'été

Semaine 31 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 28/07	Mardi 29/07	Mercredi 30/07 Menu choisi par les enfants	Jeudi 31/07	Vendredi 01/08
Entrée				
Tomate cerise et bille de mozzarella 7	Dip's de légumes Sauce cocktail 3 - 10		Potage de poireaux	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				
Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 101 - 7 *** Riz basmati *** Carottes Vichy 7	Dos de cabillaud 4 *** Sauce dugléré 7 - 9 *** Pommes de terre au four *** Haricots verts		Pizza au jambon 101 - 7 *** Salade verte	Tortellini Ricotta - Épinards 101 - 3 - 7 *** Sauce napolitaine *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Banane au chocolat 7		Yaourt à boire à la vanille 7	Fruits de saison
Collation				
Carrot cake 101 - 3 - 7	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Biscottes et fromage frais 101 - 7	Petit pain et pâte à tartiner noisette 101 - 6 - 7 - 802	Assortiment de fruits secs et yaourt 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

Vacances d'été

Semaine 32 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 04/08	Mardi 05/08	Mercredi 06/08	Jeudi 07/08	Vendredi 08/08
Entrée				
Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12	Salade de riz au thon 4 - 12	Soupe de lentilles au lait de coco	Salade verte, noix et pommes 803	Bouillon aux petits 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				
Falafels 3 VEGE *** Sauce fromage blanc ciboulette 7 *** Blé 101 *** Poêlée de légumes	Rôti de porc *** Pommes de terre à la suédoise *** Brocolis	Oeufs durs à la florentine 101 - 3 - 7 VEGE *** Riz blanc ***	Nuggets de poulet maison 101 - 7 - 10 *** Sauce rémoulade 3 - 10 *** Pommes de terre sautées au romarin 7 *** Haricots jaunes 7	Spaghetti 101 *** Sauce tomate au thon 4 *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Compote pomme-abricot	Crème de mascarpone au spéculoos 101 - 3 - 7	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade 7
Collation				
Tartine de pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Yaourt à boire 7	Baguette aux céréales et fromage 101 - 102 - 103 - 7 - 11	Crêpe au sucre 101 - 3 - 7	Smoothie aux fruits et galette de riz

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

Vacances d'été

Semaine 33 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 11/08	Mardi 12/08	Mercredi 13/08	Jeudi 14/08	Vendredi 15/08 Férié: Assomption
Entrée				
Salade de pommes de terre 3 - 10 - 12	Tomates - Mozzarella 7	Oeuf mimosa 3 - 10	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	
Menu du jour				
Pizza margherita 101 - 7 (VEGE) ***	Emincé de poulet tandoori 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Brocolis	Filet de hoki pané 101 - 4 - 7 - 10 *** Quartiers de citron *** Quinoa *** Carottes Vichy 7	Gratin de macaronis au jambon 101 - 7 *** Salade verte	
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Glace vanille 7	Yaourt au miel 7	Salade de fruits	
Collation				
Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain et pâte spéculoos 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11	Compote de fruits et galette de riz 6	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

Vacances d'été

Semaine 34 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 18/08	Mardi 19/08	Mercredi 20/08	Jeudi 21/08	Vendredi 22/08
Entrée				
Bruschetta au coulis de tomate, basilic 101 - 103	Dip's de légumes Sauce cocktail 3 - 10	Soupe de carottes	Taboulé à la menthe 101 - 12	Potage de brocolis
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				
Dos de cabillaud 4 *** Sauce vierge *** Radiatori 105 - 3 *** Tomate au four	Galettes de légumes 101 - 3 - 7 VEGE *** Sauce fromage blanc aux herbes 7 *** Riz créole *** Salade verte	Kniddelen aux lardons sauce crème 101 - 3 - 7 *** Äppelkompott	Escalope de poulet *** Sauce paprika 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Asperges blanches 7	Quiche au fromage et quiche aux légumes 101 - 3 - 7 VEGE *** Salade verte
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Pannacotta au caramel 7	Yaourt à la fraise 7	Fruits de saison	Brownie au chocolat 101 - 3 - 7
Collation				
Cracotte au maïs, beurre et miel 7	Foccacia au fromage 101 - 7	Petit pain et pâte à tartiner noisette 101 - 6 - 7 - 802	Cake au citron 101 - 3 - 7	Fromage blanc et muesli 101 - 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.

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

Vacances d'été

Semaine 35 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 25/08	Mardi 26/08	Mercredi 27/08	Jeudi 28/08	Vendredi 29/08
Entrée				
Betteraves rouges cuites	Soupe de potiron 7 - 10	Salade de pâtes au pesto 1 - 105 - 3 - 7	Potage Saint Germain (pois cassé)	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				
Cuisse de poulet rôtie *** Pommes de terre sautées au romarin 7 *** Légumes à la provençale	Pavé de saumon 4 *** Quartiers de citron *** Fusilli 105 - 3 *** Poêlée de poivrons	Emincé de boeuf au basilic 9 *** Riz créole *** Carottes braisées 7	Omelette au fromage 3 - 7 *** Frites *** Petits pois à la française 7	Ragoût de porc aigre douce 12 *** Semoule de blé 101 *** Gratin de chou-fleur 101 - 7
Dessert et Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tarte au chocolat 101 - 3 - 7	Fruits de saison	Compote pomme-banane	Fruits de saison
Collation				
Petit pain et tapenade de tomate 101 - 102 - 103 - 104 - 11	Assortiment de fruits secs et yaourt 7	Biscuits sablés et jus de pommes 101 - 3 - 7	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 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

Vacances d'été

Semaine 36 - Menu de la maison relais de Koerich

Dussmann

Lundi 01/09	Mardi 02/09	Mercredi 03/09	Jeudi 04/09	Vendredi 05/09
Entrée				
Bouneschlupp 7	Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10	Tomate cerise et bille de mozzarella 7	Soupe de chou vert	Toast au chèvre chaud et miel 101 - 103 - 7
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				
Tofu pané 101 - 3 - 6 VEGE *** Semoule de blé 101 *** Légumes couscous	Steak haché de boeuf et son jus brun *** Purée de pomme de terre 7 *** Petits pois - carottes 7	Emincé de poulet sauce aux champignons 7 *** Pâtes tricolores 101 *** Maïs 7	Risotto crémeux, petits pois et parmesan 7 VEGE *** Salade verte	Filet de limande 4 *** Sauce au citron 101 - 4 - 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Ratatouille
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Muffin aux fruits rouges 101 - 3 - 7	Fruits de saison	Yaourt à la grecque 7	Poire au chocolat 7
Collation				
Tartine de pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Compote de fruits et galette de riz 6	Fromage blanc et muesli 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Wrap au fromage et concombre 101 - 7	Cookies maison 101 - 3 - 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