



Semaine 5 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 26/01

Mardi 27/01

Mercredi 28/01

Jeudi 29/01

Vendredi 30/01

Entrée

Soupe de tomates

Potage de poireaux

Salade de pommes de terre 10 - 3 - 12

Crème de panais 7

Salade caesar 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 3 - 7

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Ragoût de boeuf à la crème de moutarde

10 - 7

Riz basmati

Haricot vert aux échalotes 7

Nuggets de poulet maison 101 - 10 - 7

Pommes de terre wedges

Salade Coleslaw 10 - 3 - 12 - 7

Gratin de penne de la mer (Penne, saumon, colin)

101 - 9 - 1 - 4 - 7



Carottes Vichy 7

Omelette au fromage 3 - 7



Pommes de terre sautées au romarin 7

Choux de Bruxelles natures 7

Jeune bovin et son jus

Radiatori 105 - 3

Salsifis à la crème 7

Dessert et Corbeille de fruits

Compote pomme-poire

Fruits de saison

Yaourt à la mangue 7

Fruits de saison

Cake marbré 101 - 3 - 7

Collation

Fromage blanc et muesli 101 - 104 - 6 - 103 - 7

Tartine de pain et pâte spéculoos

101 - 104 - 11 - 6 - 103 - 102 - 7

Focaccia au fromage 101 - 7

Pancake au sirop d'érable 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



Semaine 6 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 02/02
Chandeleur

Mardi 03/02

Mercredi 04/02

Jeudi 05/02

Vendredi 06/02

Entrée

Dip's de légumes et houmous

Velouté de céleri 9 - 7

Bouneschlupp 7

Salade Coleslaw 10 - 3 - 12 - 7

Soupe de petits pois

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Emincé de boeuf aux olives

Galettes de légumes 101 - 3 - 7 

Sauce fromage blanc ciboulette 7

Semoule de blé 101

Salade verte

Bouchée à la reine 101 - 3 - 7

Riz pilaf

Petits pois aux oignons 7

Grillwurst 10

Purée de pomme de terre 7

Fondue de poireaux à la crème 7

Spaghetti 101 

Carbonara de tofu fumé 101 - 6 - 3 - 7

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Crêpe au sucre 101 - 3 - 7

Fruits de saison

Yaourt à la vanille 7

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Collation

Baguette aux céréales et fromage
101 - 11 - 103 - 102 - 7

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

Tartine de pain, beurre et confiture
101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7

Cracotte au maïs, beurre et miel 7

Gâteau aux pommes 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



Semaine 7 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 09/02

Mardi 10/02

Mercredi 11/02

Jeudi 12/02

Vendredi 13/02

Entrée

Potage au cresson

Macédoine de légumes ^{10 - 3}

Soupe de carottes

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Potage Parmentier ⁷

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Menu du jour

Kniddelen aux lardons sauce crème
^{101 - 3 - 7}

Sauté de boeuf aux petits oignons ¹⁰¹

Semoule de blé ¹⁰¹

Légumes de saison rôtis et confits

Fish stick ^{101 - 4} 

Sauce rémoulade ^{10 - 3}

Pommes de terre wedges

Haricots verts

Riz cantonais végétarien (Petit pois, oeuf, carotte)
^{101 - 6 - 3} 

Salade verte

Emincé de poulet chinois aux légumes
^{101 - 6 - 4}

Nouilles sautées aux légumes croquants

^{101 - 11 - 6 - 4}

Dessert et Corbeille de fruits

Boisson lactée aux fruits ⁷

Mousse au chocolat ^{3 - 7}

Fruits de saison

Pannacotta au coulis de framboise ⁷

Fruits de saison

Collation

Tartine de pain et pâte spéculoos
^{101 - 104 - 11 - 6 - 103 - 102 - 7}

Muesli et lait ^{101 - 104 - 6 - 103 - 7}

Brioche et confiture ^{101 - 3 - 7}

Petit pain et tapenade de tomate
^{101 - 104 - 11 - 103 - 102}

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
de Carnaval

Semaine 8 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 16/02

Mardi 17/02

Mercredi 18/02

Jeudi 19/02

Vendredi 20/02

Entrée

Soupe à l'oignon 101 - 7
Croûtons gratinés pour soupe à l'oignon
101 - 103 - 3 - 7

Salade Coleslaw 10 - 3 - 12 - 7

Bouillon de volaille aux vermicelles 101 - 9

Toast au chèvre chaud et miel 101 - 103 - 7

Potage de butternut 7

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Filet de hoki gratiné et petits légumes
9 - 4 - 7

Purée de pomme de terre 7

Quiche au fromage et quiche aux légumes
101 - 3 - 7

Salade verte

Cheeseburger de boeuf (pain, steak haché
de boeuf, tranche de gouda)
101 - 701 - 3 - 7

Mayonnaise - Ketchup 10 - 3

Pommes de terre wedges

Salade verte, oignon, cornichon 10

Falafel 101 - 3

Sauce au yaourt 7

Boulgour 101

Brocolis

Pilons de poulet laqués au miel

Riz basmati

Poêlée de légumes asiatique 101 - 6 - 4

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Verwurrelter 101 - 3 - 7

Banane au chocolat 7

Fromage blanc à la cassonade 7

Fruits de saison

Collation

Muffin aux pépites de chocolat 101 - 3 - 7

Tartine de pain, beurre et confiture
101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7

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

Compote de fruits et galette de riz 6

Petit pain, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genössen - 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 9 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 23/02

Mardi 24/02
Choix des enfants

Mercredi 25/02

Jeudi 26/02

Vendredi 27/02

Entrée

Potage de butternut ⁷

Lyoner ⁹

Soupe de légumes ⁹

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Menu du jour

Sauté de jeune bovin marengo ¹⁰¹

Boulgour aux herbes fraîches ¹⁰¹

Haricot vert persillé



Cabillaud sauce basilic ^{101 - 4 - 7}

Radiatori tricolors (dinkelnudeln) ^{105 - 3}

Epinards à la crème ⁷

Poulet au thym et au citron

Frites

Poêlée de légumes

Chili sin carne (haricot rouge et maïs)

Riz blanc

Dessert et Corbeille de fruits

Yaourt stracciatella ⁷

Fruits de saison

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Collation

Baguette céréales au beurre et au miel ⁷

Fromage blanc et muesli ^{101 - 104 - 6 - 103 - 7}

Bruschetta au coulis de tomate, basilic
^{101 - 103}

Carrot cake ^{101 - 3 - 7}

Baguette au fromage et jus de pommes
^{101 - 9 - 103 - 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 10 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 02/03

Mardi 03/03

Mercredi 04/03

Jeudi 05/03

Vendredi 06/03

Entrée

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}

Salade grecque ⁷

Crème de tomate ⁷

Salade de chou blanc au sésame ¹¹

Soupe de légumes ⁹

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar
Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Menu du jour

Galette de poisson aux petits légumes
^{10 - 3 - 4 - 7}

Semoule de blé ¹⁰¹

Salade verte

Tomate farcie et son jus de boeuf ^{101 - 3 - 7}

Riz pilaf

Wiener tofu ^{101 - 104 - 6}

Sauce échalote ⁹

Purée de pomme de terre ⁷

Champignons grillés

Spare Ribs de porc

Sauce barbecue ^{10 - 12}

Gratin lyonnais de pommes de terre ¹⁰¹

Chou-fleur persillé

Fusilli ^{105 - 3}

Sauce 3 fromages ^{702 - 7}

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Fromage blanc à la cassonade ⁷

Cake à l'orange ^{101 - 3 - 7}

Fruits de saison

Crème de mascarpone au spéculoos
^{101 - 3 - 7}

Collation

Céréales et lait ^{101 - 104 - 6 - 103 - 102 - 7}

Roulé à la fraise ^{101 - 3}

Petit pain et pâte à tartiner au chocola ¹⁰¹

Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷

Baguette aux céréales et fromage
^{101 - 11 - 103 - 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 11 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 09/03

Mardi 10/03

Mercredi 11/03

Jeudi 12/03

Vendredi 13/03

Entrée

Potage dubarry 7

Salade de haricots rouges à la mexicaine
10 - 12

Potage brocoli

Salade de pâtes au pesto 105 - 1 - 3 - 7

Pico de Gallo (Salade de Tomates à la mexicaine)

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Emincé de poulet au curry 9

Semoule de blé 101

Courgettes sautées

Omelette au fromage 3 - 7 

Pommes de terre sautées 7

Poêlée de poivrons

Ragoût de boeuf en carbonade 12

Spaghetti 101

Carottes braisées 7

Sauté de porc à l'estragon

Pommes de terre persillées 7

Haricots jaunes 7

Pavé de saumon 4 

Sauce crème citronnée 9 - 7

Rizi bizi

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Tarte aux pommes 101 - 3 - 7

Fruits de saison

Salade de fruits

Yaourt à boire 7

Collation

Wrap au fromage frais et ciboulette 101 - 7

Fromage blanc et muesli 101 - 104 - 6 - 103 - 7

Tartine de pain, beurre et confiture
101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7

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

Crêpe au sucre 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



Semaine 12 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

Entrée

Concombre à la crème ^{10 - 7}

Potage de carottes ⁷

Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc ciboulette ⁷

Soupe de lentilles au lait de coco

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{10 - 3 - 12}

Menu du jour

Steak haché pur boeuf

Sauce échalote ⁹

Pommes de terre sautées ⁷

Chou rouge aux pommes

Pizza margherita ^{101 - 7} 

Salade verte

Filet de hoki grillé et citron ⁴ 

Sauce au citron ^{101 - 4 - 7}

Riz créole

Fondue de poireaux à la crème ⁷

Nuggets de poulet maison ^{101 - 10 - 7}

Penne ^{101 - 1}

Petits pois à la française ⁷

Gratin de gnocchi sauce sorrentina ^{101 - 7} 

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Compote pomme-banane

Fruits de saison

Yaourt à la fraise ⁷

Mousse au chocolat ^{3 - 7}

Fruits de saison

Collation

Céréales et lait ^{101 - 104 - 6 - 103 - 102 - 7}

Banana bread ^{101 - 3 - 7}

Tartine de pain et pâte spéculoos
^{101 - 104 - 11 - 6 - 103 - 102 - 7}

Boisson lactée aux fruits ⁷

Tartine de pain et fromage à pâte dure
^{101 - 104 - 11 - 103 - 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 13 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 23/03

Mardi 24/03

Mercredi 25/03

Jeudi 26/03

Vendredi 27/03
Choix des enfants

Entrée

Potage de poireaux

Salade de betteraves à la pomme granny
et aux baies de goji
12 - 7

Potage de courgettes à la vache au Kiri 7

Salade caesar 101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 3 - 7

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Tagliatelle 101

Sauce tomate au thon 4 

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Emincé de poulet au curry 9

Riz basmati

Poêlée de légumes asiatique 101 - 6 - 4

Lasagne bolognaise pur boeuf 101 - 7

Salade verte

Dahl de lentilles corail au lait de coco 

Pommes de terre grenailles



Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Fruits de saison

Compote de pommes à la cannelle

Collation

Baguette et pâte à tartiner au chocolat
101 - 103

Smoothie aux fruits et galette de riz

Cake marbré 101 - 3 - 7

Muesli et lait 101 - 104 - 6 - 103 - 7

Muffin au fromage et jus de pommes
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 de
Pâques

Semaine 14 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 30/03

Mardi 31/03

Mercredi 01/04

Jeudi 02/04

Vendredi 03/04

Entrée

Oeufs à la russe 10 - 3

Salade grecque 7

Bouillon de volaille aux vermicelles 101 - 9

Crème d'asperges et croûtons
101 - 104 - 11 - 103 - 102 - 7

Tomate cerise et bille de mozzarella 7

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Salad'Bar

Vinaigrette blanche 10 - 3 - 12

Menu du jour

Ravioli ricotta-épinard 101 - 3 - 7 

Sauce napolitaine

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Saucisse de jeune bovin 10

Sauce moutarde 9 - 10 - 7

Purée de pomme de terre 7

Duo de carottes

Dos de cabillaud 4 

Quartiers de citron

Rizi bizi

Emincé de haut de cuisse sauce poulet
101 - 9 - 3 - 7

Gnocchi 101

Haricots verts

Galette de quinoa aux légumes 101 - 3 

Sauce fromage blanc ciboulette 7

Pommes de terre grenailles

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Yaourt à boire à la vanille 7

Cheesecake et coulis de fruits rouges
101 - 3 - 7

Fruits de saison

Smoothie aux fruits

Collation

Cookies maison 101 - 3 - 7

Tartine et tapenade de tomate
101 - 104 - 11 - 103 - 102

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

Fromage blanc à la cassonade 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