



Vacances d'été

Semaine 35 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 24/08

Mardi 25/08

Mercredi 26/08

Jeudi 27/08

Vendredi 28/08

Entrée

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

Soupe de potiron 6 - 7 - 9 - 10

Salade coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Pico de Gallo (Salade de Tomates à la mexicaine)

Salade caesar (Laitue, oeuf, croûtons, parmesan)
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

Riz blanc

Légumes à la provençale

Hachis parmentier de poisson 4 - 7 - 9

Quartiers de citron

Poêlée de poivrons

Rotolo Bolognese pur boeuf 101 - 3 - 7 - 9

Haricots verts

Omelette aux champignons 3 - 7

Pommes de terre sautées 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

Glace au chocolat 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 - 12

Biscuits sablés et jus de pommes 101 - 3 - 7

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

Baguette aux céréales et fromage 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



Vacances d'été

Semaine 36 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Entrée

Bouneschlupp 6 - 7 - 9

Sushi végétarien 101 - 6 - 7 - 11

Tomate cerise et bille de mozzarella 7

Soupe de lentilles au lait de coco

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

Bouchée à la reine végétarienne 101 - 7 

Riz blanc

Petits pois - carottes 7

Steak haché pur boeuf

Sauce sambre et meuse 7 - 12

Gratin dauphinois 7

Haricots verts

Escalope de poulet

Pommes de terre rôties

Épis de maïs grillé 7

Penne 1 - 101 

Sauce crème aux aubergines 6 - 7 - 9

Salade verte

Gratin de poisson a la Caprese 4 - 7 

Sauce au citron 101 - 4 - 7

Semoule de blé 101

Fondue de poireau

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



Vacances d'été

Semaine 37 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 07/09

Mardi 08/09

Mercredi 09/09

Jeudi 10/09

Vendredi 11/09

Entrée

Salade de pastèque et feta ⁷

Potage de courgettes au Kiri ^{6 - 7 - 9}

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc aux herbes ⁷

Wrap au fromage frais et légumes ^{101 - 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 maison ¹⁰¹

Pommes de terre sautées ⁷

Assortiment de crudités

Pizza aux champignons, poivrons et mozzarella ^{101 - 7}



Salade verte

Boulette de boeuf ^{101 - 103 - 3 - 7 - 10}

Sauce napolitaine ^{6 - 9}

Spaghetti ¹⁰¹

Chou rave persillé braisé ⁷

Pavé de saumon et citron ⁴

Quinoa ^{6 - 9}

Poêlée de légumes

Rotolo Ricotta-Epinards ^{101 - 3 - 7}

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc à la purée de cerise ⁷

Salade de fruits

Crème de mascarpone à la mirabelle ^{3 - 7}

Fruits de saison

Cake aux pommes ^{101 - 3 - 7}

Collation

Banana bread ^{101 - 3}

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

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

Baguette au fromage et jus de pommes
^{101 - 103 - 7 - 9}

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 38 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Entrée

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 9

Salade grecque (Salade verte, concombre, tomate, olive, feta)
7

Salade de concombre et maïs

Arancini aux légumes 101 - 3 - 7

Olives et feta 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

Sauté de porc aigre doux 9 - 12

Nuggets de poulet 101 - 3

Mayonnaise - Ketchup 3 - 10

Riz basmati

Frites

Wok de légumes asiatiques 101 - 6

Carottes braisées 7

Tourte au boeuf et champignons 101 - 3 - 7

Petits pois à la française 7

Dos de cabillaud 4 

Sauce au citron 101 - 4 - 7

Radiatori tricolors (dinkelnudeln) 105 - 3

Brocolis

Galettes de légumes 101 - 3 - 7 

Sauce fromage blanc aux herbes 7

Quinoa 6 - 9

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Smoothie aux fruits

Yaourt stracciatella 7

Fruits de saison

Glace à la fraise 7

Pomme au four à la cannelle et crème anglaise 3 - 7

Collation

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

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 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 39 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Entrée

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

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

Feuilleté au fromage 101 - 3 - 7

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

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

Paleron de boeuf miron-ton 101 - 103 - 9 - 10 - 12

Bacalhau a Bras 3 - 4 

Pizza au jambon 101 - 7

Penne 1 - 101 

Sauce crème pesto et tomate cerise
101 - 6 - 7 - 9

Boulgour 101

Aubergines et courgettes

Radiatori 105 - 3

Haricots verts

Petits pois - carottes 7

Salade verte

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Dessert et Corbeille de fruits

Compote pomme-banane

Fruits de saison

Yaourt à la vanille 7

Fruits de saison

Tiramisu 101 - 3 - 7

Collation

Petit pain complet et pâte à tartiner au
chocolat 101

Wrap au fromage frais et légumes 101 - 7

Quatre-quarts 101 - 3 - 7

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 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09
Menu choisi par les enfants

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

Entrée

Soupe de tomates

Salade caesar (Laitue, oeuf, croûtons, parmesan)
101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11

Sushi végétarien 101 - 6 - 7 - 11

Dip's de légumes
Sauce fromage blanc ciboulette 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

Omelette au fromage 3 - 7 

Blé 101

Petits pois 7



Burger Steak végétarien maison 101 - 3 - 7 

Frites

Salade verte

Emincé de boeuf aux oignons

Semoule de blé 101

Brocolis

Spaghettis au saumon grillé, aubergine et poivron
105 - 3 - 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

Brioche et confiture 101 - 3 - 7

Baguette aux céréales et fromage 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 41 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Entrée

Bruschetta au coulis de tomate, basilic
101 - 103

Concombre à la crème 7 - 10

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 9

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

Tortilla espagnole (Pommes de terre, tomate cerise, oignon, champignons)
3 - 7



Fajitas mexicaines de boeuf (Tortilla de blé, boeuf, poivrons, haricots rouges, mais, cheddar râpé)
101 - 7

Riz tomate

Tourte au poulet, champignons et tomate
101 - 3 - 7

Haricots jaunes 7

Pavé de saumon 4

Sauce à l'aneth 4 - 7

Semoule de blé 101

Carottes Vichy 7

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 maison 101 - 3 - 7

Fruits de saison

Collation

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

Crêpe au sucre 101 - 3 - 7

Petit pain complet et pâte à tartiner au chocolat 101

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 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 42 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 12/10

Mardi 13/10

Mercredi 14/10

Jeudi 15/10

Vendredi 16/10

Entrée

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

Tomates - Mozzarella 7

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

Soupe de potiron 6 - 7 - 9 - 10

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 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

Emincé haut de cuisse poulet Marengo

Spätzle 101 - 7

Chou romanesco

Bolinhos de Bacalhau (beignets de morue)

3 - 4

Sauce napolitaine 6 - 9

Pommes de terre sautées 7

Courgettes sautées

Riz cantonais végétarien (Petit pois, oeu, carotte)

101 - 3 - 6

Flan de légumes 3 - 7 - 9

Tortellini fromage-tomate 101 - 3 - 7

Sauce crème de jambon et parmesan 7

Salade verte

Galettes de légumes 101 - 3 - 7

Sauce fromage blanc ciboulette 7

Tomate à la provençale 101

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Pudding à la vanille 101 - 3 - 7

Yaourt à la fraise 7

Pain perdu 101 - 103 - 3 - 7

Fruits de saison

Collation

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

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

Pain au lait et jus de pommes 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 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Entrée

Potage dubarry 6 - 7 - 9

Toast au chèvre chaud et miel 101 - 103 - 7

Potage brocoli 6 - 9

Bouillon de légumes aux vermicelles
101 - 6 - 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

Fusilli 101

Poêlée de poivrons

Ravioli ricotta-épinard 101 - 3 - 7 

Sauce napolitaine 6 - 9

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Gyros de poulet 10

Sauce au yaourt 7

Pain pita maison 101

Pommes de terre wedges

Salade verte, tomate, oignon

Saucisse à la sauce curry 10

Purée de pomme de terre 7

Mijoté de chou blanc 7

Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc Stracciatella 7

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Crème caramel 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

Biscotte et fromage frais 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 44 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10

Entrée

Salade de tomates au basilic

Sushi végétarien 101 - 6 - 7 - 11

Potage de courgette

Salade caesar (Laitue, oeuf, croûtons, parmesan)

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

Soupe de potiron 6 - 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

Pilons de poulet aux herbes de provence

Semoule de blé 101

Légumes à la provençale

Quiche au chèvre et aux tomates cerises

101 - 3 - 7 - 701

VEG

Salade verte

Fish stick 101 - 4

VEG

Sauce rémoulade 3 - 10

Riz basmati complet

Choux de Bruxelles natures 7

Boeuf bourguignon

Pommes de terre vapeur

Endives grillées 7

Spaghetti 101

VEG

Sauce crème de parmesan 101 - 7

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Tarte au sucre maison 101 - 3 - 7

Compote de pomme

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 et 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