

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
 Quinoa Quinoa Petits pois Erbsen	Bœuf Rindfleisch Purée de pommes de terre Kartoffelpüree Potiron Kürbis	Poulet Hühnchen Riz Reis Mix de légumes Gemüsemischung - 9	Poisson Fisch - 4 Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé) Chou chinois Chinesische Kohl	Jeune bovin Junger Rindfleisch Pommes de terre Kartoffeln Carottes Karotten
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Belge

Menu Jeunes enfants

LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Salade de chou blanc et sésame Weißkohlsalat und Sesam - 11/12	Potage Flamand (navets) Flämische Suppe (Rüben)	Toast crème, tomate et fromage Sahnetoast, Tomate und Käse - 1(blé)/7	Soupe de courgette Zucchini-suppe	Salade de riz Reissalat - 3/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

 Galette de quinoa au fromage frais, dés de carottes et petits pois Quinoa-Pfannkuchen mit Frischkäse, gewürfelte Karotten und Erbsen - 1(blé)/3/7 Salade verte Grüner Salat - 3/10/12 Compote de fruits Fruchtkompott	Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) Knödel nach Lütticher Art (reines Rindfleisch) Stoemp (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux) Kartoffelpüree, Kartoffeln und Lauch - 7 Mousse liégeoise au chocolat Liégoise Schokoladenmousse - 3/7	Suprême de poulet crème citronnée Chicken Supreme Zitronencrem - 7 Riz Reis Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse Feuilleté aux fruits Blätterteig mit Früchten - 1(blé)/3/7	Saumon grillé Gegrillten Lachs - 4 Dinkelnudeln au pesto Dinkelnudeln mit Pesto - 1(épeautre)/3/7 Chou chinois Chinesische Kohl Plateau de fruits exotiques Obstteller exotisch	Sauté de jeune bovin Junger Rinderbraten Pommes de terre sautées Bratkartoffeln Carottes Vichy Vichy-Karotten Fromage blanc aux fruits Weißkäse mit Früchten - 7
---	--	---	--	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé				
LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Gemüsesuppe - 9-12				
Porc Schweinefleisch	Pommes de terre Kartoffeln	Poulet Hühnchen	Bœuf Rindfleisch	Poisson Fisch - 4
Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Chou-fleur Blumenkohl	Boulgour Bulgur - 1(blé)	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Riz Reis
Mix de légumes Gemüsemischung - 9		Haricots verts Grüne Bohnen	Navets Speiserüben	Epinards Spinat
Fruit ou compote du jour				
Obst und Kompott				

Menu Anglais

Menu Jeunes enfants				
LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
Potage de brocoli Brokkolisuppe	Salade de concombre au yaourt Gurkensalat mit Joghurtsauce - 7/12	Cake salé feta - olive Salzigerkuchen Feta - Olive - 1(blé)/3/7	Crème de carotte Kartottencreme - 7	Coleslaw Krautsalat - 3/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Kniddelen aux lardons sauce crème et champignons Kniddelen mit Speck - Creamsauce und Pils 1(blé)/3/7	Pizza margherita Pizza Margherita - 1(blé)/7	Emincé de poulet aux épices et au miel Gehacktem Hühnerfleisch mit Gewürzen und Honig	Mijoté de bœuf Rindragout - 1(blé)	Fish & Chips 1(blé)/4
Julienne de légumes Gebratene Gemüse	Salade verte Grüner Salat - 3/10/12	Boulgour Bulgur - 1(blé)	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Riz Reis
Compote de fruits Fruchtkompott	Banane au chocolat SchokoladenBananen - 7	Haricots verts Grüne Bohnen	Navets braisés Geschmorte Rübe	Légumes façon ratatouille Gemüse wie Ratatouille
		Plateau de fruits Obstteller	Yaourt aux fruits Obstyoghurt - 7	Muffins citron - noix de coco Muffin Zitrone - Kokosnuss - 1(blé)/3/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Porc <small>Schweinefleisch</small>	Jeune bovin <small>Junger Rindfleisch</small>	 Pommes de terre <small>Kartoffeln</small>	Poisson <small>Fisch - 4</small>	Poulet <small>Hühnchen</small>
Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree</small>	Riz <small>Reis</small>	Mix de légumes <small>Gemüsemischung - 9</small>	Blé <small>Weizen - 1(blé)</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>
Petits pois <small>Erbsen</small>	Chou romanesco <small>Romanesco-Kohl</small>		Carottes <small>Karotten</small>	Mix de légumes <small>Gemüsemischung - 9</small>
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Espagnol

Menu Jeunes enfants

LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Salade frisée aux pommes et dés de fromage <small>Salat mit Apfel und Würfelkäse - 3/7/10/12</small>	Bouillon de volaille <small>Geflügelbrühe</small>	Empanada de légumes <small>Gemüse Empanada - 1(blé)-3/7</small>	Céleri rémoulade <small>Remouladenkohl - 3/9/10/12</small>	Velouté de légumes <small>Gemüsesuppe - 7</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Wäinzoossiss sauce moutarde <small>Wäinzoossiss mit Senfsauce - 3/7/10</small>	Blanquette de jeune bovin <small>Rindfleisch - 1(blé)/7</small>	 Tortilla aux pommes de terre et oignons <small>Kartoffeltortilla mit Zwiebeln - 3/7</small>	Filet de limande et carottes à la crème <small>Fischfilet und Karotten mit cremesauce - 4/7</small>	Fricassée de poulet aux oignons <small>Hühnenfrickasse mit Zwiebeln - 1(blé)-7</small>
Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree - 7</small>	Riz <small>Reis</small>	Salade verte <small>grüner Salat - 3/10/12</small>	Blé <small>Weizen - 1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3</small>
Petits pois <small>Erbsen</small>	Chou romanesco <small>Romanescokohl</small>	Crème catalane <small>Catalanencrem - 3/7</small>	Fruits exotiques <small>Exotischen Obst</small>	Poêlée de légumes <small>Gebraaten Gemüse</small>
Yaourt Stracciatella <small>Stracciatellajoghurt - 6/7</small>	Plateau de fruits <small>Obsteller</small>			Tarte au flan <small>Pudding Torte - 1(blé)/3/7</small>

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Poulet Hühnchen	Poisson Fisch - 4	Porc Schweinefleisch	Quinoa Quinoa	Bœuf Rindfleisch
Riz Reis	Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Mix de légumes Gemüsemischung - 9	Pommes de terre Kartoffeln
Chou-fleur Blumenkohl	Courgette Zucchini	Salsifis Schwarzwurzeln		Haricots beurre Butterbohnen
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Indien

Menu Jeunes enfants

LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Boulettes de légumes aux épices et salsa rouge Würziggemüsenfalafel und Rotesalsasauce 1(blé)/3	Macédoine de légumes gemischtesGemüse - 3/10/12	Toast à la tapenade d'aubergine Auberginestapenade Toast - 1(blé)	Salade de courgette râpée, feta et basilic Zuchinisalat mit Basilikum und Feta - 12	Potage de poireaux Lauchsuppe
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Poulet tikka massala Hünchen Tikka massala	Filet de colin sauce aux herbes Fischfilet mit Kräutersauce - 4/7	Tagliatelles carbonara Tagliatelle Carbonara - 1(épeautre)/3/7	Falafel coulis de poivrons Falafel mit Paprikacoulis - 1(blé)/3	Hamburger (pur bœuf) Hamburger (Rindfleisch) - 1(blé)/3
Riz à l'indienne Indischereis	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	Salade verte Grüner Salat - 3/10/12	Galette de légumes Gemüsengette - 1(blé)/3	Pommes de terre Wedges -
Chou-fleur au curry Blumenkohl mit Curry	Tomate au four Tomaten im Ofen	Mousse au chocolat Schokoladenmouss - 3/7	Poires caramélisées Karamelisiertebirne	Salade, tomate, oignon Salat, Tomaten, Zwickeln
Salade de fruits zeste de citron Obstsalat und Zitronenschal	Panna Cotta au coulis de fruits mangue passion Panna Cotta mit Mango Coulis - 7			Compote de fruits Fruchtkompott

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Jeune bovin Junger Rindfleisch Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé) Carottes Karotten	Poulet Hühnchen Semoule Griess - 1(blé) Mix de légumes Gemüsemischung - 9	Poisson Fisch - 4 Purée de pommes de terre Kartoffelpüree Epinards Spinat	Bœuf Rindfleisch Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé) Chou romanesco Romanesco-Kohl	Riz Reis Haricots verts Grüne Bohnen
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Marocain

Menu Jeunes enfants

LUNDI 6 décembre 2021	MARDI 7 décembre 2021	MERCREDI 8 décembre 2021	JEUDI 9 décembre 2021	VENDREDI 10 décembre 2021
Carrot cake Karottenkuchen - 1(blé)/3/7	Taktouka Taktouka	Bouillon de légumes et petites pâtes Gemüsebrühe und Nudeln - 1(blé)	Salade paysanne Bauersalat - 1(blé)/3/10/12	Soupe de lentilles Linsensuppe
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Ragoût de jeune bovin Kalbseintopf Dinkelnudeln Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3 Salade mixte Gemischte Salat - 3/10/12 Yaourt à la confiture Marmeladenjoghurt - 7	Pilon et haut de cuisse de poulet Hänchenkeule und Oberschenkel Semoule Griess - 1(blé) Légumes couscous Gemüsencouscous Salade de fruits à la menthe Fruchtsalat mit Mintgeschmack	Waterzoï de poisson Fisch Wasserzo - 4/7 Pomme de terre persillées Kräuterkartoffeln Epinards à la crème Spinat mit crem - 7 Crème Stracciatella Stracciatellacrem - 3/6/7	Boeuf Stroganoff Stroganoff vom Rind Spätzle Spätzle - 1(blé)/3 Chou romanesco Romanescokohl Plateau de fruits exotiques Obststeller	Feuilleté au fromage Käse Blätterteig - 1(blé)/3/7 Riz Reis Haricots verts Grünenbohnen Crumble à l'ananas Ananass-Crumble - 1(blé)/7
--	--	---	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Bœuf <small>Rindfleisch</small>	Poisson <small>Fisch - 4</small>	Poulet <small>Hühnchen</small>	Porc <small>Schweinefleisch</small>	Boullgour <small>Bulgur - (1)blé</small>
Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree</small>	Riz <small>Reis</small>	Pommes de terre <small>Kartoffeln</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>	Haricots verts <small>Grüne Bohnen</small>
Brocoli <small>Brokkoli</small>	Petits pois <small>Erbsen</small>	Chou romanesco <small>Romanesco-Kohl</small>	Mix de légumes <small>Gemüsemischung - 9</small>	
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
Salade de boulgour aux légumes <small>Gemüsebulgursalat - 1(blé)/12</small>	Velouté de carotte à la coriandre <small>Kartottensuppe mit Koriander - 7</small>	Toast tomate - fromage <small>Tomatentoast - Käse - 1(blé)/7</small>	Dip's de légumes sauce fromage blanc <small>Gemüse Stick mit Weisskäsesauce - 7</small>	Soupe de légumes <small>Gemüsesuppe - 7</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Saucisse de boeuf sauce moutarde <small>Rindwurst - Senfsauce - 3/7/10</small>	Blanquette de cabillaud <small>Fischblanquette - 1(blé)/4/7</small>	Poulet sauce forestière <small>Hühnchen mit Jägersauce</small>	Emincé de porc au curry <small>Sweinfllet im Curry - 7</small>	Gnocchi 4 fromages sauce tomatée <small>Gnocchi im 4 Käse - Tomaten Sauce - 1(blé)/7</small>
Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree - 7</small>	Riz <small>Reis</small>	Pomme de terre au four <small>Kartoffeln im Ofen</small>	Dinkelnudeln <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3</small>	Salade verte <small>grüne Salat - 3/10/12</small>
Brocoli <small>Brokoli</small>	Petits pois <small>gebratene Zucchini</small>	Chou romanesco <small>Romanescokohl</small>	Poêlée de légumes <small>gebratene Gemüse</small>	Compote de fruits <small>Fruchtkompott</small>
Yaourt aux fruits <small>Fruchtjoghurt - 7</small>	Plateau de fruits <small>Obststeller</small>	Gâteaux sablés <small>Shortbread-Kuchen - 1(blé)/3/7</small>	Clémentine <small>Clementine</small>	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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