

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

Menu Bébé

LUNDI 20 décembre 2021	MARDI 21 décembre 2021	MERCREDI 22 décembre 2021	JEUDI 23 décembre 2021	VENDREDI 24 décembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Bœuf Rindfleisch	Poulet Hühnchen	Poisson Fisch - 4	Œuf Ei - 3	Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree	Petits pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Pommes de terre Kartoffeln	Riz Reis	Petits pois Erbsen
Salsifis Schwarzwurzeln	Courgettes Zucchini	Chou romanesco Romanesco-Kohl	Carottes Karotten	
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu asiatique

Menu Jeunes enfants

LUNDI 20 décembre 2021	MARDI 21 décembre 2021	MERCREDI 22 décembre 2021	JEUDI 23 décembre 2021	VENDREDI 24 décembre 2021
Salade de pâtes et légumes Nudelsalat und Gemüse 1(épeautre)/3/7/10/12	Dip's de légumes sauce cocktail Gemüsedip's - Cocktailsauce 3/10	Velouté de carotte Karottensuppe 7	Salade de chou blanc au sésame Weißkohl Salat mit Sesam 11/12	Soupe à l'oignon et croûtons Zwiebelsuppe mit Crouton 1(blé)/7
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Boulettes de bœuf sauce brune Rindfleischfärfel mit Braunesauce	Poulet crème - curry Hühnchen Currycrem 7/10	Dos de cabillaud à l'aneth Kabeljaufilet mit Dill 4/7	Riz cantonais végétarien (Riz, œuf, carottes et petits pois) Kantonesischer Reis Vegetarische (Reis, Eier, Karotten, Erbsen) 3	Tortellini 4 fromages sauce aurore Tortellini 4 Käse - Aurorasauce 1(blé)/3/7
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 7	Dinkelnudeln Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Pommes de terre sautées Brattkartoffeln	Poêlée asiatique Gebratene Asiatische	Crudités Rotheit 3/10/12
Salade verte Grüner Salat 3/10/12	Poêlée de courgette Brattzucchini	Chou romanesco Romanesco Kohl	Gâteau à la noix de coco Kokoskuchen 1(blé)/3/7	Plateau de fruits Obstteller
Plateau de fruits Obstteller	Yaourt aux fruits Obstjogurt 7	Ananas Ananas		

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 genessen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 27 décembre 2021	MARDI 28 décembre 2021	MERCREDI 29 décembre 2021	JEUDI 30 décembre 2021	VENDREDI 31 décembre 2021
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Gemüsesuppe - 9-12				
Fruit ou compote du jour				
Obst und Kompott				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 27 décembre 2021	MARDI 28 décembre 2021	MERCREDI 29 décembre 2021	JEUDI 30 décembre 2021	VENDREDI 31 décembre 2021
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour



BONNES FÊTES

Vœux Bonnes Meilleurs La Fêtes Meilleurs Vœux



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 3 janvier 2022	MARDI 4 janvier 2022	MERCREDI 5 janvier 2022	JEUDI 6 janvier 2022	VENDREDI 7 janvier 2022
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Potage de légumes du jour (sans crème)

Gemüsesuppe - 9-12

Bœuf Rindfleisch	Petits pâtes kleine Nudeln - 1 (blé)	Navets Speiserüben	Poulet Hühnchen	Riz Reis	Mix de légumes Gemüsemischung - 9	Œuf Ei - 3	Pommes de terre Kartoffeln	Haricots verts Grüne Bohnen	Poisson Fisch - 4	Boulgour Bulgur - 1 (blé)	Aubergines Auberginen
--------------------------------	--	----------------------------------	-------------------------------	------------------------	---	--------------------------	--	---	---------------------------------	---	-------------------------------------

Fruit ou compote du jour

Obst und Kompott

Menu Luxembourgeois
Fête Nationale
Myanmar (Birmanie)

Menu Jeunes enfants

LUNDI 3 janvier 2022	MARDI 4 janvier 2022	MERCREDI 5 janvier 2022	JEUDI 6 janvier 2022	VENDREDI 7 janvier 2022
--------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Potage de courgette Zucchini-suppe	Potage lerbullli (pois cassés) Spalterbsensuppe	Salade Waldorf (céleri, pomme et noix) Waldorf Salat (Selleri, Apfel et Nuss) 3/8(noix)/9/10/12	Crème de panais Pastinakencreme 7	Feuilleté roulé au gouda Gerolter Blätterteig mit gouda 1 (blé)/3/7
--	---	--	--	--

ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12

Menu du jour

Spaghetti bolognaise Spaghetti Bolognaise 1 (blé)	Salade verte Grüner Salat 3/10/12	Plateau de fruits Obstteller	Kniddelen aux légumes sauce crème Gemüsekniddelen mit Creamsauce 1 (blé)/3/7	Compote de pommes Apfelmus	Plateau de fruits Obstteller	Emincé de poulet Myanmar Gehacktem Hühnerfleisch Myanmar 1 (blé)/7/10	Riz au curcuma Kurkuma Reis	Poêlée de légumes asiatique Asiatische Gemüsepfanne	Galette des rois Königskuchen 1 (blé)/3/7/8 (amande)	Omelette au fromage Käse Omelette 3/7	Pommes de terre au four Ofenkartoffel	Haricots verts Grünen Bohnen	Fromage blanc au coulis de fruits Weißerkäse mit Fruchtcoulis 7	Colin rôti Gegrilltefisch 4	Boulgour Bulgur 1 (blé)	Ratatouille Ratatouille	Compote de fruits Obstmus
--	--	--	---	--	--	--	---	---	---	--	---	--	--	--	--	---------------------------------------	---

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 10 janvier 2022	MARDI 11 janvier 2022	MERCREDI 12 janvier 2022	JEUDI 13 janvier 2022	VENDREDI 14 janvier 2022
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Jeune bovin <small>Junger Rindfleisch</small>	Bœuf <small>Rindfleisch</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>	Poisson <small>Fisch - 4</small>	Poulet <small>Hühnchen</small>
Riz <small>Reis</small>	Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree</small>	Brocoli <small>Brokkoli</small>	Blé <small>Weizen - 1(blé)</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>
Carottes <small>Karotten</small>	Chou-fleur <small>Blumenkohl</small>	Mix de légumes <small>Gemüsemischung - 9</small>	Haricots verts <small>Grüne Bohnen</small>	
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Français

Menu Jeunes enfants

LUNDI 10 janvier 2022	MARDI 11 janvier 2022	MERCREDI 12 janvier 2022	JEUDI 13 janvier 2022	VENDREDI 14 janvier 2022
Macédoine de légumes <small>Gemüsemischung 3/10/12</small>	Velouté de potiron <small>Kürbissuppe 7</small>	Salade de quinoa aux légumes <small>Quinoa-Salat und Gemüse 12</small>	Sablés au fromage de chèvre et au thym <small>Shortbread mit Ziegenkäse und Thymian 1(blé)/3/7</small>	Bouillon de légumes <small>Gemüsebrühe</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Blanquette de jeune bovin à l'ancienne <small>altmodische Kalbblanquette 1(blé)/7</small>	Ragoût de marcassin aux airelles <small>Wildschweineintopf Preiselbeeren 1(blé)</small>	Gnocchi sorrentina (mozzarella et parmesan) <small>Gnocchi sorrentina (Mozzarella und Parmesan) 1(blé)/7</small>	Fish sticks de poisson sauce rémoulade <small>Fischnuggets Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12</small>	Sauté de poulet aux noix de cajou <small>Hähnchenfilet mit Cashewnuss 1(blé)/8(noix de cajou)</small>
Riz <small>Reis</small>	Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree 7</small>	Salade verte <small>Grüner Salat 3/10/12</small>	Blé <small>Weizen - 1(blé)</small>	Dinkelnudeln <small>Dinkelnudeln 1(épeautre)/3</small>
Carottes <small>Karotten</small>	Chou rouge aux pommes <small>Rotenkohl mit Apfel</small>	Plateau de fruits <small>Obststeller</small>	Poêlée de légumes <small>Brattgemüse</small>	Haricots verts <small>Grünen Bohnen</small>
Yaourt vanille <small>Vanillejogurt 7</small>	Tarte amandine aux poires <small>Mandeltorte mit Birnen 1(blé)/3/7/8(amande)</small>	Salade de fruits <small>Obstsalat</small>	Plateau de fruits <small>Obststeller</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 17 janvier 2022	MARDI 18 janvier 2022	MERCREDI 19 janvier 2022	JEUDI 20 janvier 2022	VENDREDI 21 janvier 2022
Potage de légumes du jour (sans crème) <small>Gemüsesuppe - 9-12</small>				
Poulet <small>Hähnchen</small>	Poisson <small>Fisch - 4</small>	Porc <small>Schweinefleisch</small>	Œuf <small>Ei - 3</small>	Riz <small>Reis</small>
Pommes de terre <small>Kartoffeln</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1 (blé)</small>	Pommes de terre <small>Kartoffeln</small>	Semoule <small>Grieß - 1 (blé)</small>	Mix de légumes <small>Gemüsemischung - 9</small>
Courgette <small>Zucchini</small>	Carottes <small>Karotten</small>	Salsifis <small>Schwarzwurzeln</small>	Aubergines <small>Auberginen</small>	
Fruit ou compote du jour <small>Obst und Kompott</small>				

Menu Italien

Menu Jeunes enfants

LUNDI 17 janvier 2022	MARDI 18 janvier 2022	MERCREDI 19 janvier 2022	JEUDI 20 janvier 2022	VENDREDI 21 janvier 2022
Potage de brocoli <small>Brokolisuppe</small>	Toast à la tapenade rouge et noire <small>Tapenade-Toast rot und Schwarz 1 (blé)</small>	Salade de tomate au basilic <small>Tomatensalat mit Basilikum 12</small>	Crème de navets <small>Rübeccrem 7</small>	Salade de concombre à la crème <small>Gurkensalat mit Sahne 7/12</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Bouchée à la reine <small>1 (blé)/3/7</small>	Filet de limande à la coriandre <small>Fischfilet mit Koriander 1 (blé)/4/7</small>	Pizza au jambon <small>Pizza mit Hamm 1 (blé)/7</small>	Boulettes de légumes <small>Gemüsenfalafel 1 (blé)/3</small>	Chili sin carne aux haricots rouges, maïs et poivrons <small>Chili sin carne mit Rotten Bohnen, Mais und Paprika</small>
Pommes de terre Wedges <small>Wedges Kartoffeln</small>	Dinkelnudeln tricolores <small>Dreifarbig Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3</small>	Salade verte <small>Grüner Salat 3/10/12</small>	Semoule <small>Grieß 1 (blé)</small>	Riz <small>Reis</small>
Poêlée de courgette <small>Brattzucchini</small>	Chou chinois <small>Chinesische Kohl</small>	Tiramisu <small>Tiramisu 1 (blé)/3/7</small>	Légumes couscous <small>Gemüscouscous</small>	Compote de fruits <small>Obstmus</small>
Plateau de fruits <small>Obstteller</small>	Panna Cotta au coulis de fruits <small>Panna Cotta mit Fruchtcoulis 7</small>		Salade d'ananas et mangue <small>Ananas und Mango Salat</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 genessen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Bébé

LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENDREDI 28 janvier 2022
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Jeune bovin Junger Rindfleisch Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Poulet Hühnchen Riz Reis Carottes Karotten	Poisson Fisch - 4 Pommes de terre Kartoffeln Epinards Spinat	Bœuf Rindfleisch Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé)	Boulgour Bulgur - 1(blé) Mix de légumes Gemüsemischung - 9
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

*Fête Nationale
Indienne (26/01)*

Menu Végétarien

Menu Jeunes enfants

LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENDREDI 28 janvier 2022
Muffin courgette Zucchini muffin 1(blé)/3/7	Salade de betterave et feta Rote Bete und Feta Salat 7/12	Potage de légumes Gemüsesuppe	Salade Caesar Ceasarsalat 1(blé)/3/7/10/12	Potage St Germain (sans viande) St Germain Suppe (ohne Fleisch)
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Sauté de jeune bovin marengo Kalbseintopf Marengo 1(blé)	Poulet tandoori Tandoori Hühnchen 1(blé)/7	Saumon grillé Gebratenerlachs 4	Emincé de bœuf au soja Geschnittenes Rindfleisch mit Soja 1(blé)/6	Risotto au parmesan Risotto mit Parmesan Käse 7
Spätzle Spätzle 1(blé)-3	Riz Reis	Pommes de terre rôties Geröstete Kartoffeln	Dinkelnudeln Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Poêlée de brocoli Gebratener Brokkoli
Navets glacés Gekühlte Rübe 7	Carottes aux épices Karotten mit Gewürzen	Epinards à la crème Spinat mit Crem 7	Haricots verts Grünen Bohnen	Pomme au four à la cannelle Apfel im Ofen mit Zimt
Yaourt à la confiture Marmeladejogurt 7	Salade de fruits Obstsalat	Mousse au chocolat Schokoladenmus 3/7	Plateau de fruits Obststeller	

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 31 janvier 2022	MARDI 1 février 2022	MERCREDI 2 février 2022	JEUDI 3 février 2022	VENDREDI 4 février 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
<small>Gemüsesuppe - 9-12</small>				
Bœuf <small>Rindfleisch</small>	Poulet <small>Hühnchen</small>	Poisson <small>Fisch - 4</small>	Porc <small>Schweinefleisch</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>
Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>	Riz <small>Reis</small>	Quinoa <small>Quinoa</small>	Pommes de terre <small>Kartoffeln</small>	Petites pâtes <small>kleine Nudeln - 1(blé)</small>
Panais <small>Pastinake</small>	Fenouil <small>Fenchel</small>	Haricots beurre <small>Butterbohnen</small>	Aubergines <small>Auberginen</small>	Salsifis <small>Schwarzwurzeln</small>
Fruit ou compote du jour				
<small>Obst und Kompott</small>				

Menu Texan

Menu Jeunes enfants				
LUNDI 31 janvier 2022	MARDI 1 février 2022	MERCREDI 2 février 2022	JEUDI 3 février 2022	VENDREDI 4 février 2022
Foccacia au romarin <small>Rosmarin Foccacia 1(blé)/3/7</small>	Potage de carotte <small>Karotten Suppe</small>	Dip's de légumes et fromage blanc ciboulette <small>Gemüsecreps und Quark-Blanc-Sauce Schnittlauch 7</small>	Salade texane aux haricots rouge, oignons, et tomate <small>Texane Salat mit Kottendonnen, Zwiebeln und Tomaten 3/10/12</small>	Velouté Dubarry et croûtons <small>Cremling Dubarry und Croutons 1(blé)/7</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
Bœuf braisé sauce brune <small>Sauerbraten braune Soße 1(blé)</small>	Gyros de poulet épicé Pain pita <small>Hühnchen Gyros pita Brot 1(blé)/3/7</small>	Dos de cabillaud au safran <small>Kabeljaufilet mit Safran 4/7</small>	Effiloché de porc barbecue <small>Pulled Pork Barbecuesauce</small>	Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine <small>vegetarische RAVIOLI Maultaschen neapolitanische Soße - Geriebener Käse 1(blé)/3/7</small>
Dinkelnudeln <small>Dinkelnudeln 1(épeautre)/3</small>	Riz <small>Reis</small>	Duo de boulgour et quinoa <small>Bulgur und Quinoa-Duo 1(blé)</small>	Pommes de terre Wedges <small>Wedges Kartoffeln</small>	Fromage râpé <small>vegetarische RAVIOLI Maultaschen neapolitanische Soße - Geriebener Käse 1(blé)/3/7</small>
Panais braisés <small>Geschmorte Pastinaken</small>	Tomate, concombre, chou blanc <small>Tomaten, Gurken, weißer Kohl</small>	Haricots beurre à l'échalote <small>Butterbohnen mit Schalotte</small>	Epi de maïs <small>Mais</small>	Salade verte <small>Grüner Salat 3/10/12</small>
Plateau de fruits <small>Obstteller</small>	Yaourt aux fruits <small>Obstjoghurt 7</small>	Brochette de fruits <small>Obstspieße</small>	Tarte aux noix de pécan <small>Pekannuss-Torte 1(blé)/3/7/8(noix de pécan)</small>	Compote de fruits <small>Obstmus</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 7 février 2022	MARDI 8 février 2022	MERCREDI 9 février 2022	JEUDI 10 février 2022	VENDREDI 11 février 2022
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
 Pommes de terre Kartoffeln Courgette Zucchini	Bœuf Rindfleisch Purée de pommes de terre Kartoffelpüree Navets Speiserüben	Poulet Hühnchen Riz Reis Mix de légumes Gemüsemischung - 9	Poisson Fisch - 4 Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé) Petits pois Erbsen	 Œuf Ei - 3 Semoule Grieß - 1(blé) Carottes Karotten
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Belge

Fête Nationale
Iranienne

Menu Jeunes enfants

LUNDI 7 février 2022	MARDI 8 février 2022	MERCREDI 9 février 2022	JEUDI 10 février 2022	VENDREDI 11 février 2022
Salade de chou blanc et sésame Weißkohl-Sesam-Salat 11/12	Potage Flamand (navets) Flammischesuppe (Rübe)	Toast au chèvre Ziegenkäse Toast 1(blé)/7	Soupe de courgette Zucchini-suppe	Salade de tomate Tomatensalat 3/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

 Curry de légumes et pois chiches Gemüse - und Kichererbsen-Curry 7/9/10 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln Poêlée de courgette à la tomate Brattzucchini mit Tomaten Compote de fruits Obstmus	Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) Fleischbällchen aus Kork (reines Rindfleisch) Stoemp (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux) Püree von Karotten, Kartoffeln und Lauch 7 Crêpes au sucre Pfannkuchen 1(blé)/3/7	Suprême de poulet crème citronnée Hüchnefilet mit Zitronencremsauce 1(blé)/7 Riz Reis Poêlée de légumes Brattgemüse Plateau de fruits Obststeller	Saumon grillé sauce vierge aux légumes Gegrillter Lachs Olivenöl-sauce mit Gemüse 4 Dinkelnudeln Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chou de Bruxelles au gratin Rosenkohl gratiniert 1(blé)/7 Plateau de fruits exotiques Exotischesobststeller	 Koukou: Tarte omelette aux légumes Omelettekuchen Gemüse 1(blé)/3/7 Semoule à la coriandre Grieß mit Koriander 1(blé) Salade verte Grüner Salat 3/10/12 Fromage blanc aux fruits Weißkäse mit Obstgeschmack 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 14 février 2022	MARDI 15 février 2022	MERCREDI 16 février 2022	JEUDI 17 février 2022	VENDREDI 18 février 2022
Potage de légumes du jour (sans crème) Gemüsesuppe - 9-12				
Porc Schweinefleisch Petites pâtes kleine Nudeln - 1(blé) Mix de légumes Gemüsemischung - 9	 Pommes de terre Kartoffeln Brocoli Brokkoli	Poulet Hähnchen Boulgour Bulgur - 1(blé) Haricots verts Grüne Bohnen	Bœuf Rindfleisch Purée de pommes de terre Kartoffelpüree Navets Speiserüben	Poisson Fisch - 4 Riz Reis Aubergines Auberginen
Fruit ou compote du jour Obst und Kompott				

Menu Anglais

Menu Jeunes enfants

LUNDI 14 février 2022	MARDI 15 février 2022	MERCREDI 16 février 2022	JEUDI 17 février 2022	VENDREDI 18 février 2022
Potage de brocoli Brokolisuppe	Salade de tomate et concombre Tomaten- und Gurkensalat 12	Cake salé aux légumes et fromage Gemüsekuchen und Käse 1(blé)/3/7	Crème de carotte Karottencrem 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 und Pils und Creamsauce 1(blé)/3/7 Julienne de légumes Gemischtegemüse Compote de fruits Obstmus	Pizza margherita Pizza Margherita 1(blé)/7 Salade verte Grüner Salat 3/10/12 Fromage blanc et cubes de poires Weißkäse mit Stück Birne 7	Emincé de poulet aux olives Gehacktem Hühnerfleisch mit Oliven Boulgour Bulgur 1(blé) Haricots verts Grünen Bohnen Plateau de fruits Obsteller	Mijoté de bœuf Rindragout 1(blé) Purée de pommes de terre Kartoffelpüree 7 Navets braisés Gegrillte Rübe Yaourt aux fruits Obstjogurt 7	Beignets de poisson sauce rémoulade Fischkrapfen Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12 Riz Reis Légumes façon ratatouille Gemüse nach Ratatouille-Art Scones Scones 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