

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

**Menu Bébé**

LUNDI 31 mai 2021	MARDI 1 juin 2021	MERCREDI 2 juin 2021	JEUDI 3 juin 2021	VENDREDI 4 juin 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> Gemüsesuppe - 9-12				
<b>Jeune bovin</b> Junger Rindfleisch  <b>Pommes de terre</b> Kartoffeln - 7-12  <b>Navets</b> Speiserüben	<b>Quinoa</b> Quinoa  <b>Mix de légumes</b> Gemüsemischung - 9	<b>Bœuf</b> Rindfleisch  <b>Pommes de terre</b> Kartoffeln - 7-12  <b>Carottes</b> Karotten	<b>Poulet</b> Hühnchen  <b>Petites pâtes</b> kleine Nudeln - 1(blé)-7  <b>Courgettes</b> Zucchini	<b>Poisson</b> Fisch - 4  <b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis  <b>Haricots plats</b> Flache Bohnen
<b>Fruit ou compote du jour</b> Obst und Kompott				

*Menu Italien*

**Menu Jeunes enfants**

LUNDI 31 mai 2021	MARDI 1 juin 2021	MERCREDI 2 juin 2021	JEUDI 3 juin 2021	VENDREDI 4 juin 2021
<b>Salade de carotte</b> Karottensalat - 7	<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b> Gemüsesuppe und kleine Nudeln - 1(blé-épeautre)-3-9	<b>Salade de chèvre chaud et son toast</b> Warmer Ziegenkäsesalat und sein Toast - 1(blé)-3-7-10-12	<b>Cake mozzarella</b> Mozzarella-Kuchen - 1(blé)-3-7	<b>Velouté de légumes</b> Glatte Gemüsesuppe - 9
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

**Menu du jour**

<b>Ragoût de jeune bovin</b> Eintopf von Jungvieh - 1(blé)-7  <b>Pommes de terre grenaille rôties</b> Geröstete Kartoffeln - 12  <b>Tomate à la provençale</b> Provenzalische Tomate - 1(blé)-7  <b>Duo de melon</b> Melon Duo	<b>Galette de quinoa et petits pois</b>  <b>Sauce fromage blanc ciboulette</b> Quinoa und Erbsenpfannkuchen weißer Käsesauce und Schnittlauch - 1(blé)-3-7  <b>Brunoise de légumes</b> Gemüse Brunoise - 9  <b>Yaourt à la myrtille</b> Blaubeerjoghurt - 7	<b>Bœuf braisé</b> Geschmortes Rindfleisch - 1(blé)-10  <b>Pommes de terre sautées</b> Gebratene Kartoffeln - 12  <b>Poêlée de poivrons</b> Gebratene Paprika  <b>Plateau de fruits</b> Obststeller	<b>Escalope de poulet à la parmigiana gratinée</b> 7  <b>Tagliatelle</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3  <b>Courgette</b> Zucchini  <b>Amaretti</b> 1(blé)-3-8(amande)	<b>Saumon au citron</b> Zitronen-Lachs - 4-7  <b>Duo de riz aux herbes</b> Reisduo mit Kräutern  <b>Haricots plats</b> Flache Bohnen  <b>Milkshake aux fruits rouges</b> Milchshake mit roten 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 7 juin 2021	MARDI 8 juin 2021	MERCREDI 9 juin 2021	JEUDI 10 juin 2021	VENDREDI 11 juin 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> Gemüsesuppe - 9-12				
<b>Poulet</b> Hähnchen	<b>Porc</b> Schweinefleisch	<b>Petites pâtes</b> kleine Nudeln - 1(blé)-7	<b>Poisson</b> Fisch - 4	<b>Jeune bovin</b> Junger Rindfleisch
<b>Pommes de terre</b> Kartoffeln - 7-12	<b>Polenta crémeuse</b> Cremige Polenta - 7	<b>Mix de légumes</b> Gemüsemischung - 9	<b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis	<b>Purée de pomme de terre</b> Kartoffelpüree - 7-12
<b>Epinards</b> Spinat	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen		<b>Carottes</b> Karotten	<b>Petits pois</b> Erbsen
<b>Fruit ou compote du jour</b> Obst und Kompott				

**Menu Jeunes enfants**

LUNDI 7 juin 2021	MARDI 8 juin 2021	MERCREDI 9 juin 2021	JEUDI 10 juin 2021	VENDREDI 11 juin 2021
<b>Melon au jambon</b> Melone mit Schinken	<b>Salade de tomate au basilic</b> Tomatensalat mit Basilikum - 12	<b>Œuf mimosa</b> Mimosenei - 3-10-12	<b>Soupe de légumes</b> Gemüsesuppe - 1(blé)-9	<b>Taboulé</b> Taboulé - 1(blé)-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

**Menu du jour**

<b>Navarin d'agneau</b> Lammeintopf - 1(blé)	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b> Schweinebraten mit Charcutière-Sauce - 7	<b>Pizza margherita</b> Pizza Margherita - 1(blé)-7	<b>Cabillaud meunière</b> Kabeljau meunière - 1(blé)-4-7	<b>Cheeseburger de jeune bovin</b> Jungvieh Cheeseburger - 1(blé)-3-7
<b>Pommes de terre vapeur</b> Gedämpfte Kartoffeln - 12	<b>Semoule</b> Grieß - 1(blé)	<b>Salade romaine</b> Römersalat - 3-10-12	<b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis	<b>Pommes de terre Wedges</b> -
<b>Julienne de légumes</b> Gemüse Julienne - 9	<b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen	<b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Carottes braisées au thym</b> Geschmorte Karotten mit Thymian	<b>Petits pois</b> Erbsen
<b>Yaourt à la cerise</b> Kirschjoghurt - 7	<b>Charlotte à la framboise</b> Himbeer Charlotte - 1(blé)-3-7		<b>Soupe de fraise à la menthe</b> Erdbeer-Minz-Suppe	<b>Smoothie</b> -

**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 juin 2021	MARDI 15 juin 2021	MERCREDI 16 juin 2021	JEUDI 17 juin 2021	VENDREDI 18 juin 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> Gemüsesuppe - 9-12				
<b>Bœuf</b> <small>Rindfleisch</small>	<b>Poisson</b> <small>Fisch - 4</small>	<b>Porc</b> <small>Schweinefleisch</small>	<b>Poulet</b> <small>Hühnchen</small>	 <b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>
<b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>	<b>Boulgour</b> <small>Bulgur - 1(blé)</small>	<b>Riz Basmati</b> <small>Basmati-Reis</small>	<b>Pommes de terre</b> <small>Kartoffeln - 7-12</small>	<b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>
<b>Courgettes</b> <small>Zucchini</small>	<b>Aubergines</b> <small>Auberginen</small>	<b>Mix de légumes</b> <small>Gemüsemischung - 9</small>	<b>Petits pois</b> <small>Erbsen</small>	<b>Salsifis</b> <small>Schwarzwurzeln</small>
<b>Fruit ou compote du jour</b> Obst und Kompott				

### Menu Japonais

#### Menu Jeunes enfants

LUNDI 14 juin 2021	MARDI 15 juin 2021	MERCREDI 16 juin 2021	JEUDI 17 juin 2021	VENDREDI 18 juin 2021
<b>Salade Caesar au poulet</b> <small>Chicken Caesar Salad - 1(blé)-3-7-10-12</small>	<b>Bruschetta de tomates séchées et poivrons</b> <small>Sonnengetrocknete Tomaten und Paprika Bruschetta - 1(blé)-7-12</small>	<b>Salade chou blanc, carottes et graines de sésame</b> <small>Weißkohlsalat, Karotten und Sesam - 10-11-12</small>	<b>Soupe de maïs</b> <small>Suppenmais - 1(blé)</small>	<b>Dip's de légumes</b> <small>Gemüsedips - 7</small>
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

### Menu du jour

<b>Sauté de bœuf à la coriandre</b> <small>Rindfleisch mit Koriander - 1(blé)</small>	<b>Colin à la provençale</b> <small>Provenzaler Seehecht - 4</small>	<b>Côte de porc Tonkatsu</b> <small>Tonkatsu Schweinekotelett - 1(blé)-3-7</small>	<b>Escalope de poulet</b> <small>Hühnerbrust - 1(blé)</small>	 <b>Tortellini 4 fromages sauce napolitaine</b> <small>4 Käsetortellini mit neapolitanischer Sauce 1(blé)-3-7</small>
<b>Dinkelnudeln</b> <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3</small>	<b>Boulgour</b> <small>Bulgur - 1(blé)</small>	<b>Riz</b> <small>Reis</small>	<b>Pommes de terre rôties</b> <small>Geröstete Kartoffeln</small>	<b>Salade verte</b> <small>Grüner Salat - 3-10-12</small>
<b>Courgettes</b> <small>Zucchini</small>	<b>Chou braisé</b> <small>Geschmorter Kohl</small>	<b>Poêlée de légumes au soja</b> <small>Soja-Gemüse-Sauté - 6</small>	<b>Galette de légumes</b> <small>Gemüsepannkuchen - 1(blé)-3</small>	<b>Duo de melon</b> <small>Melon Duo</small>
<b>Yaourt stracciatella</b> <small>Stracciatella Joghurt - 6-7</small>	<b>Plateau de fruits</b> <small>Obstteller</small>	<b>Kasutera</b> <small>1(blé)-3-7</small>	<b>Crème brûlée</b> <small>Crème Brûlée - 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 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> <small>Gemüsesuppe - 9-12</small>				
<b>Poisson</b>  Fisch - 4	<b>Jeune bovin</b>  Junger Rindfleisch	<b>FERIE</b>	<b>Porc</b>  Schweinefleisch	 <b>Pommes de terre</b>  Kartoffeln - 7-12
<b>Semoule</b>  Couscous - 1(blé)	<b>Blé</b>  Ebly - 1(Blé)-9		<b>Carottes</b>  Karotten	<b>Petits pâtes</b>  kleine Nudeln - 1(blé)-7
<b>Brocoli</b>  Brokkoli	<b>Chou-fleur</b>  Blumenkohl			<b>Haricots beurre</b>  Butterbohnen
<b>Fruit ou compote du jour</b> <small>Obst und Kompott</small>				

*Menu Luxembourgeois*

Menu Jeunes enfants				
LUNDI 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
<b>Sablés au parmesan</b>  Shortbread Parmesan - 1(blé)-3-7	<b>Velouté de carottes</b>  Karottencremesuppe - 1(blé)-7	<b>FERIE</b>	<b>Tartine de jambon cru</b>  Roher Schinken Toast - 1(blé)-7	<b>Salade de concombre</b>  Gurkensalat - 7-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
<b>Filet de saumon</b>  Lachsfilet - 1(blé)-4-7	<b>Blésotto de jeune bovin et champignons</b>  Jungvieh Blésotto und Pilze - 1(blé)-7	<b>FERIE</b>	<b>Grillwurst</b>  Grillwurst - 7-9-10	 <b>Spaghetti bolognaise au Quorn®</b>  Spaghetti Bolognese mit Quorn® - 1(blé)-3-7
<b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)	<b>Chou-fleur au cumin</b>  Blumenkohl mit Kreuzkümmel		<b>Pommes de terre Wedges</b>  -	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 3-10-12
<b>Brocoli</b>  Brokkoli	<b>Milkshake Spéculoos®</b>  Speculoos® Milchshake - 1(blé)-3-6-7		<b>Salade de carotte</b>  Karottensalat - 3-10-12	<b>Compote de fruits</b>  Obstkompott
<b>Plateau de fruits</b>  Obstteller			<b>Fromage blanc au miel</b>  Weißkäse mit Honig - 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 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> Gemüsesuppe - 9-12				
  <b>Pommes de terre</b> Kartoffeln - 7-12  <b>Mix de légumes</b> Gemüsemischung - 9	<b>Jeune bovin</b> Junger Rindfleisch  <b>Boulgour</b> Bulgur - 1(blé)  <b>Courgettes</b> Zucchini	<b>Poulet</b> Hühnchen  <b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis  <b>Maïs</b>	<b>Bœuf</b> Rindfleisch  <b>Petites pâtes</b> kleine Nudeln - 1(blé)-7  <b>Carottes</b> Karotten	<b>Poisson</b> Fisch - 4  <b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelpüree - 7-12  <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen
<b>Fruit ou compote du jour</b> Obst und Kompott				

*Menu Mexicain*

**Menu Jeunes enfants**

LUNDI 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
<b>Melon</b> Melone	<b>Salade de pommes de terre</b> Kartoffelsalat - 3-10-12	<b>Nachos (guacamole, salsa rouge)</b> Nachos (Guacamole, rote Salsa) - 1(blé)-7	<b>Potage de courgette</b> Zuchinisuppe - 1(blé)	<b>Salade de betterave et feta</b> Rüben-Feta-Salat - 7-12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

**Menu du jour**

  <b>Galette de tofu</b> Tofu-Pastetchen - 1(blé)-3-6  <b>Pommes de terre vapeur</b> Gedämpfte Kartoffeln - 12  <b>Salade verte</b> Grüner Salat - 3-10-12  <b>Panna Cotta coulis de mangue</b> Panna Cotta Mango Coulis - 7	<b>Ragoût de jeune bovin</b> Eintopf von Jungvieh - 1(blé)  <b>Boulgour</b> Bulgur - 1(blé)  <b>Duo de courgettes</b> Zucchini-Duo  <b>Chou chantilly</b> 1(blé)-3-7	<b>Fajitas de poulet</b> Hühnchen Fajitas - 1(blé)-3  <b>Riz rouge</b> roter Reis  <b>Epi de maïs grillé</b> Gegrillte Maiskolben  <b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Emincé de bœuf sauce chasseur</b> Geschnittenes Rindfleisch mit Jägersauce - 1(blé)-7  <b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3  <b>Carottes</b> Möhren  <b>Salade de fruits</b> Obstsalat	<b>Filet de limande aux petits légumes</b> Fisch mit mit kleinem Gemüse - 4-7  <b>Pommes de terre sautées</b> Gebratene Kartoffeln - 12  <b>Haricots verts</b> Grüne Bohnen  <b>Mousse choco - noisette</b> Schokoladenmousse - Haselnuss - 3-7-8(noisette)
---	--	--	---	---

**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 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> <small>Gemüsesuppe - 9-12</small>				
<b>Poulet</b> <small>Hühnchen</small>	<b>Porc</b> <small>Schweinefleisch</small>	<b>Poisson</b> <small>Fisch - 4</small>	<b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>	<b>Bœuf</b> <small>Rindfleisch</small>
<b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>	<b>Quinoa</b> <small>Quinoa</small>	<b>Pommes de terre</b> <small>Kartoffeln - 7-12</small>	<b>Petites pâtes</b> <small>kleine Nudeln - 1(blé)-7</small>	<b>Riz Basmati</b> <small>Basmati-Reis</small>
<b>Carottes</b> <small>Karotten</small>	<b>Mix de légumes</b> <small>Gemüsemischung - 9</small>	<b>Fenouil</b> <small>Fenchel</small>	<b>Petits pois</b> <small>Erbsen</small>	<b>Salsifis</b> <small>Schwarzwurzeln</small>
<b>Fruit ou compote du jour</b> <small>Obst und Kompott</small>				

*Menu Italien*

**Menu Jeunes enfants**

LUNDI 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
<b>Concombre en vinaigrette</b> <small>Gurke in Vinaigrette - 12</small>	<b>Tomate - Mozzarella</b> <small>Tomaten-Mozzarella - 7</small>	<b>Bouillon de volaille et petites pâtes</b> <small>Geflügelbrühe und kleine Nudeln - 1(blé-épeautre)-3-9</small>	<b>Coleslaw</b> <small>Krautsalat - 3-10</small>	<b>Croque Monsieur</b> <small>Croque Monsieur - 1(blé)-7</small>
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

**Menu du jour**

<b>Cordon bleu de porc pané</b> <small>Schweinefleisch Cordon Bleu paniert - 1(blé)-3-7</small>	<b>Pizza au jambon</b>	<b>Brandade de poisson</b> <small>Fischbrandade - 3-4-7-12</small>	<b>Gnocchi sorrentina</b> <small>Gnocchi sorrentina - 1(blé)-3-7</small>	<b>Brochette de bœuf</b> <small>Aufgespießtes Rindfleisch - 1(blé)</small>
<b>Dinkelnudeln</b> <small>Dinkelnudeln - 1(épeautre)-3</small>	<b>Tiramisu à la fraise</b> <small>Erdbeer Tiramisu - 1(blé)-3-7</small>	<b>Plateau de fruits sauce chocolat</b> <small>Obstteller mit Schokoladensofe - 6-7</small>	<b>Salade verte</b> <small>Grüner Salat - 3-10-12</small>	<b>Riz Basmati</b> <small>Basmati-Reis</small>
<b>Carottes vapeur</b> <small>Gedämpfte Karotten</small>			<b>Tarte à l'abricot</b> <small>Aprikosentarte - 1(blé)-3-7</small>	<b>Chou romanesco</b> <small>Romanesco Kohl</small>
<b>Plateau de fruits</b> <small>Obstteller</small>				<b>Yaourt au sucre</b> <small>Zuckerjoghurt - 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 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
<b>Potage de légumes du jour (sans crème)</b> Gemüsesuppe - 9-12				
<b>Jeune bovin</b> Junger Rindfleisch  <b>Boulgour</b> Bulgur - 1 (blé)  <b>Epinards</b> Spinat	 <b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelpüree - 7-12  <b>Courgettes</b> Zucchini	<b>Bœuf</b> Rindfleisch  <b>Pomme de terre</b> Kartoffeln - 7-12  <b>Carottes</b> Karotten	<b>Poisson</b> Fisch - 4  <b>Riz Basmati</b> Basmati-Reis  <b>Aubergines</b> Auberginen	<b>Poulet</b> Hühnchen  <b>Semoule</b> Couscous - 1 (blé)  <b>Mix de légumes</b> Gemüsemischung - 9
<b>Fruit ou compote du jour</b> Obst und Kompott				

### Menu Grec

### Menu Jeunes enfants

LUNDI 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
<b>Velouté de légumes</b> Glatte Gemüsesuppe - 1 (blé)-7	<b>Salade Waldorf</b> Waldorf Salat - 3-8(noix)-9-10-12	<b>Gaspacho</b> Gazpacho	<b>Petit pain au poulet</b> Hühnchenbrötchen - 1 (blé)-3-10-12	<b>Salade grecque</b> Griechischer Salat - 7
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

### Menu du jour

<b>Emincé de jeune bovin à l'estragon</b> Geschnittenes junges Rindfleisch mit Estragon 1 (blé)  <b>Boulgour</b> Bulgur - 1 (blé)  <b>Duo de haricots</b> Duo Bohnen  <b>Milkshake à la banane</b> Milchshake Banane - 7	 <b>Hachis parmentier végétarien</b> 1 (blé)-7-12  <b>Poêlée de courgettes</b> Sautierte Zucchini  <b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Steak haché (pur bœuf)</b> Hackfleischsteak (reines Rindfleisch) - 1 (blé)-3  <b>Pommes de terre au four</b> Ofenkartoffel - 12  <b>Rondelles de carotte</b> Karottenscheiben  <b>Glace</b> Eiscreme - 6-7	<b>Pavé de saumon grillé sauce cocktail</b> Gegrilltes Lachssteak Cocktail Sauce - 3-4-10-12  <b>Riz</b> Reis  <b>Ratatouille</b> Ratatouille  <b>Salade de fruits</b> Obstsalat	<b>Gyros de poulet Petit pain</b> Hähnchen Gyros / Kleines Brot - 1 (blé)-3-7  <b>Mélange de céréales (semoule et quinoa)</b> Getreidemischung (Grieß und Quinoa) - 1 (blé)  <b>Crudités (tomate, oignon, chou rouge)</b> Rohes Gemüse (Tomate, Zwiebel, Rotkohl)  <b>Cake aux amandes</b> Mandelkuchen - 1 (blé)-3-7-8 (amande)
--	---	---	---	--

### 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