



Vacances
d'été



Menu de la semaine 29
Maison Relais de Mertzig





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

Fête Nationale
de la Belgique

LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
Salade de maïs Maissalat - 7/1012	Potage de légumes de saison Saisonale Gemüsesuppe	Dip's de légumes et guacamole Gemüsedips und Guacamole	Salade d'endive aux pommes Endiviensalat mit Äpfeln - 7/10/12	Salade de haricots verts aux œufs durs Grüner Bohnensalat mit gekochten Eiern 3/7/10/12

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

Menu du jour

Bifana de bœuf Rindfleisch bifana	 Galette au blé noir (sarrasin) fourrée au fromage et aux champignons Buchweizenpfannkuchen gefüllt mit Käse - 7	Hot dog (Saucisse), cornichons et oignon frits Hot Dog (Wurst), Gurken und gebratene Zwiebel - 10	Waterzoï de poisson Fisch waterzoi - 4/7	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
Pommes de terre grenailles et tomates cerises au four Grenaille-Kartoffeln und gebackene Kirschtomaten	Carottes râpées vinaigrette au citron Geriebene Karotten Zitronen-Vinaigrette	Petit pain Kleines Brot - 1(blé)/3/7	Riz Reis	Fromage râpé Vegetarische Ravioli Maultaschen neapolitanische Soße - Geriebener Käse 1(blé)/3/7
Plateau de fruits Obstteller	Yaourt aux fruits Obstjogurt - 7	Chou blanc Weißkohl	Fricassée de légumes Gemüsefrikassee	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
		Salade de fruits Obstsalat	Panna Cotta vanille et coulis de fraise Vanille-Panna Cotta und Erdbeer-Coulis - 7	Plateau de fruits Obstteller

Collation

Corbeille de fruits

Carrot Cake Karottenkuchen - 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Pavé céréales au fromage Müslibrot mit Käse 1(blé-seigle-orge)/7/11	Yaourt à la confiture Marmeladejogurt - 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! »

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
Crème de chou-fleur Blumenkohlcreme - 7	Salade de betterave Rote-Beete-Salat - 7/10/12	Toast au chèvre Toast mit Ziegenkäse - 1(blé)/7	Salade verte et cubes de fromage Grüner Salat und Käsewürfel - 7/10/12	Salade de tomate et concombre Tomaten-Gurken-Salat - 7/10/12

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

Menu du jour

Galette de légumes, pois chiches et lentilles corail <small>Galette aus Gemüse, Kichererbsen und Korallenlinsen - 7/9/10</small> Semoule <small>Grieß - 1(blé)</small> Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small> Smoothie <small>Smoothie</small>	Emincé de porc sauce aigre douce <small>Schweinefleisch mit Süß-Sauer-Sauce - 1(blé)</small> Pommes de terre vapeur <small>Gedämpfte Kartoffeln</small> Poêlée de légumes <small>Gebratenes Gemüse</small> Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	Poulet rôti <small>Brathähnchen</small> Riz <small>Reis</small> Crudités <small>Rohes Gemüse - 7/10/12</small> Tarte à la cerise <small>Kirschtorte - 1(blé)/3/7</small>	Filet de colin sauce citron <small>Filet vom Seehecht Zitronensauce - 4/7</small> Dinkelnudeln tricolores <small>Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3</small> Carottes Vichy <small>Vichy-Karotten</small> Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	Cordon bleu pané de jeune bovin <small>paniertes Cordon Bleu von Jungvieh - 1(blé)/7</small> Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree - 7</small> Brocoli <small>Brokkoli</small> Fromage blanc aux fruits <small>Weisskäse mit Frucht 7</small>
---	--	---	--	---

Collation

Corbeille de fruits

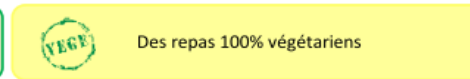
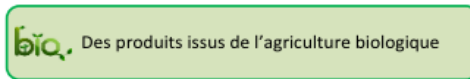
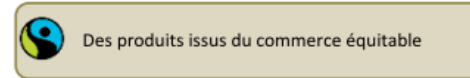
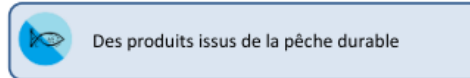
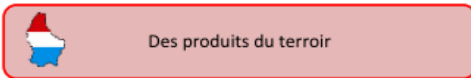
Muesli et lait <small>Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7</small>	Tartine grillée au beurre <small>Geröstetes Brot mit Butter 1(blé)/7</small>	Yaourt au miel <small>Hönigjogurt 7</small>	Tartine à la confiture <small>Toast mit Marmelade 1(blé)/7</small>	Dip's de légumes et grissini <small>Gemüsedips und Grissini 1(blé-épeautre)/7/11</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 :





Vacances
d'été



Menu de la semaine 31
Maison Relais de Mertzig



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

Fête Nationale
de la Suisse

LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
Salade de carottes, pommes et noix Karottensalat, Äpfel und Nüsse - 7/8(noix)/10/12	Potage de carottes Karottensuppe	Salade de courgette à la mozzarella Zucchini-Salat mit Mozzarella - 7/10/12	Œuf mimosa Mimosen-Ei - 3/10/12	Tartare de concombre et fines herbes Gurkentarar und Kräuter - 7/10/12

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

Menu du jour

Emincé de bœuf à la zurichoise Gehacktes Rindfleisch Züricher Art - 1(blé)	Pizza Margherita Pizza Margherita - 1(blé)/7	Fricassée de poulet aux épices et au miel Hühnerfrikasse mit Gewürzen und Honig - 1(blé)	Dinkelnudeln sauce tomate Dinkelnudeln Tomatensauce - 1(épeautre)/3	Saumon grillé Gegrillter Lachs - 4
Pommes de terre au four Kartoffeln im Ofen	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Boulgour Bulgur - 1(blé)	Julienne de légumes Gemüse Julienne	Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes
Gratin de fenouil Fenchelgratin - 1(blé)/7	Plateau de fruits Obstteller	Haricots beurre Butterbohnen	Yaourt Stracciatella Stracciatellajoghurt 6/7	Ratatouille Ratatouille
Glace vanille et fraise Vanille- und Erdbeereis - 7		Brochette de fruits Obst-Spieß		Plateau de fruits Obstteller

Collation

Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture Marmeladejogurt - 7	Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes Schokoladenbrötchen Brioche und Apfelsaft 1(blé)/3/7	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Pavé céréales au fromage Müslibrot mit Käse 1(blé-seigle-orge)/7/11	Petit pain à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(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 isse regional, bio a fair! »

LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
Salade verte aux pommes et dés de fromage Grüner Salat mit Äpfeln und Käsewürfel - 3/7/10/12	Gaspacho de légumes Gemüse-Gazpacho	Méli-mélo de légumes cuits Mischmasch aus gekochtem Gemüse - 7/10/12	Salade de chou chinois Chinakohlsalat - 7/10/12	Melon Melone

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

Menu du jour

Sauté de porc à la moutarde Sautiertes Schweinefleisch mit Senf - 1(blé)/7/10	Saucisse grillée de jeune bovin sauce brune Gegrillte Jungrindwurst - 1(blé)/3/7	Spaghetti bolognaise au haché de soja et pois chiches Spaghetti Bolognese mit gehackter Soja und Kichererbsen - 1(blé)/6	Filet de cabillaud et poireaux à la crème Kabeljaufilet und cremiger Lauch - 4/7	Emincé de poulet aux oignons Geschnittenes Hähnchen mit Zwiebeln - 1(blé)
Spätzle Spätzle - 1(blé)/3	Pommes de terre sautées Gebratene Kartoffeln	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Blé Weizen - 1(blé)	Riz complet Kompletter Reis
Petits pois Erbsen	Chou-fleur Blumenkohl	Plateau de fruits Obsteller	Brochette de fruits Obst-Spieß	Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse
Plateau de fruits Obsteller	Gâteau marbré Marmorkuchen - 1(blé)/3/7			Fromage blanc sucré au miel Weißkäse mit Honig gesüßt - 7

Collation

Corbeille de fruits

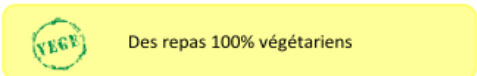
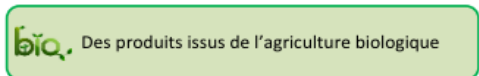
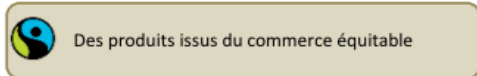
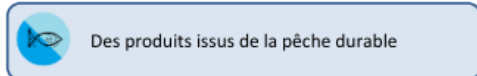
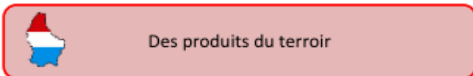
Muesli et fromage blanc Weisskäse und Müsli 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au Kiri® Brötchen mit Kiri® - 1(blé)/7	Yaourt nature au coulis de fruits Naturjoghurt mit Fruchtcoulis - 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	Galette de riz au chocolat Schokoladenreisgaletten 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 :





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

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	VENDREDI 19 août 2022
	Salade de concombre à la crème et ciboulette <small>Gurkensalat mit Sahne und Schnittlauch - 7/10/12</small>	Salade de légumes et mozzarella <small>Gemüsesalat und Mozzarella - 7/10/12</small>	Crème de poireaux <small>Lauchcreme - 7</small>	Coleslaw <small>Krautsalat - 3/7/10/12</small>

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

Menu du jour

FERIE Assomption	Filet de colin tandoori <small>Filet vom Seehecht Tandoori - 4/7</small>	Omelette aux légumes <small>Gemüse-Omelett - 3</small>	Mijoté de poulet à l'ancienne <small>Altmodischer Hühnereintopf - 1(blé)/7/10</small>	Hamburger (pur bœuf) <small>Hamburger (reines Rindfleisch) - 1(blé)/3/7/11</small>
	Riz au curry <small>Curryreis - 10</small>	Dinkelnudeln tricolores <small>Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3</small>	Boulgour <small>Bulgur - 1(blé)</small>	Pommes de terre Wedges <small>Wedges Kartoffeln</small>
	Tomate au four <small>Tomate im Ofen</small>	Tarte aux quetsches <small>Pflaumenkuchen - 1(blé)/3/7</small>	Haricots verts <small>Grüne Bohnen</small>	Salade, tomate, oignon <small>Salat, Tomate, Zwiebel</small>
	Salade de fruits <small>Obstsalat</small>		Plateau de fruits <small>Obsteller</small>	Smoothie <small>Smoothie</small>

Collation

Corbeille de fruits

	Tartine à la confiture <small>Toast mit Marmelade - 1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>Getreide und Milch - 7</small>	Tartine au fromage <small>Käse-Toast - 1(blé)/7</small>	Yaourt aux fruits <small>Obstjogurt - 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



Vacances
d'été



Menu de la semaine 34 Maison Relais de Mertzig



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

LUNDI 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 août 2022
Potage de légumes de saison Saisonale Gemüsesuppe	Salade de tomate, mozzarella et olives Tomatensalat, Mozzarella und Oliven - 7/10/12	Salade de céleri branche et céleri rave, pommes, noix et dés de fromage Stangensellerie und Knollensellerie Salat, Äpfel, Walnüsse und Käsewürfel 3/7/8(noix)/9/10/12	Melon Melone	Salade de pommes de terre Kartoffelsalat - 3/7/10/12

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

Menu du jour

Salade de dinkelnudeln de légumineuses et de légumes crus : Haricots rouges, pois chiches, concombre, tomate, poivrons 3 couleurs, olives, herbes fraîches Vinaigrette à la moutarde et au sirop d'érable 10 Plateau de fruits Obsteller	Poulet au paprika Huhn mit Paprika Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes Fricassée de légumes Gemüsefriskassee Pastèque Wassermelone	Lasagne végétarienne Vegetarische Lasagne - 1(blé)/3/7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Glace yaourt mangue et banane Mango-Joghurt-Eis und Banane - 7	Cabillaud à l'aneth Kabeljau mit Dill - 4/7 Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln Petits pois Erbsen Yaourt Stracciatella Joghurt-Stracciatella - 6/7	Quiche lorraine Quiche Lorraine - 1(blé)/3/7 Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12 Plateau de fruits Obsteller
--	---	---	--	--

Collation

Corbeille de fruits				
Muesli et lait Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au beurre et jus de pommes Toast mit Butter und Apfelsaft - 1(blé)/7	Dip's de légumes et galette de riz Gemüse-Dips und Reiskuchen	Petit pain au miel Honig-Brötchen - 1(blé)/7	Fromage blanc à la confiture Weisskäse mit Marmelade - 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! »

Fête Nationale du Vietnam

LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 2022
Salade verte "Mimosa" Grüner Salat "Mimosa" - 3/7/10/12	Dip's de légumes sauce fromage blanc Gemüsedips mit Weißkäsesoße - 7	Crème de maïs Creme Mais - 7	Melon Melone	Salade de chou blanc, carotte, soja, citron et persil Weißkohlsalat, Karotte, Soja, Zitrone und Petersilie - 6/7/10/12

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

Menu du jour

Gratin de dinkelnudeln au coulis de poivrons Dinkelnudeln gratiniert mit Pfeffercoulis 1(épeautre)/3/7	Boulettes végétariennes de lentilles et feta Vegetarische Linsen- und Feta-Fleischbällchen 1(blé)/3/7	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes Gegrilltes Kabeljaufilet Kräutersoße - 4/7	Hachis parmentier (pur bœuf) 7	Poulet au gingembre, soja et sésame Hühnerfleisch mit Ingwer, Soja und Sesam - 6/11
Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12	Riz Reis	Pommes de terre sautées Gebratene Kartoffeln	Poêlée de céleri rave et carottes Gebratener Sellerie und Karotten - 9	Semoule Grieß - 1(blé)
Plateau de fruits Obstteller	Poêlée de courgette gebratene Zucchini	Chou frisé braisé Geschmorter Grünkohl	Plateau de fruits Obstteller	Fricassée de légumes Gemüsefrikassee
	Yaourt aux fruits Obstjogurt - 7	Crumble aux pommes Apfel bröckelt 1(blé)/7		Brochette de fruits Obst-Spieß

Collation

Corbeille de fruits

Quatre-Quart Vier Viertel - 1(blé)/3/7	Tartine au miel Honigtoast - 1(blé)/7	Céréales et lait Getreide und Milch - 7	Tartine au Kiri® Kiri®-Toast - 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella Joghurt-Stracciatella - 6/7
--	---	---	---	--

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! »

Fête Nationale
du Brésil

LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
Macédoine de légumes gemischtes Gemüse - 3/10/12	Salade paysanne (croûtons, œuf dur, champignons) Bauernsalat (Croutons, hart gekochtes Ei, Pilze) 1(blé)/3/10/12	Raita Raita - 7	Potage de légumes Gemüsesuppe	Salade de carottes râpées Geriebener Karottensalat - 12

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

Menu du jour

 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé Tortellini Ricotta und Spinat Aurora-Sauce / Geriebener Käse 1(blé)/3/7 Crudités Rohes Gemüse - 7/10/12 Plateau de fruits Obststeller	Emincé de bœuf à la moutarde Gehacktes Rindfleisch mit Senf - 1(blé)/10 Spätzle Spätzle - 1(blé)/3 Haricots beurre Butterbohnen Salade de fruits Obstsalat	Feijoada (Haricots rouges et noir, viande de porc) Feijoada (rote und schwarze Bohnen, Schweinefleisch) Pommes de terre Kartoffeln Salade de chou Krautsalat Panna Cotta au coulis de fruits Panna Cotta mit Fruchtcoulis - 7	Saumon à la provençale Provenzalischer Lachs - 4 Riz Reis Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse Tarte aux mirabelles Mirabellenkuchen - 1(blé)/3/7	Ragoût de jeune bovin Eintopf mit jungem Rindfleisch - 1(blé) Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes Brocoli Brokkoli Yaourt au miel Honig Joghurt - 7
--	---	--	---	--

Collation

Corbeille de fruits

Fromage blanc à la confiture Weißkäse mit Marmelade - 7	Pavé céréales au fromage Müslibrot mit Käse 1(blé-seigle-orge)/7/11	Muesli et lait Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Nusscrem 1(blé)/6/7/8(noisette)	Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini 1(blé-épeautre)/7/11
---	--	---	---	--

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 isse regional, bio a fair! »

LUNDI 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 2022
Tomate-Mozzarella Tomaten-Mozzarella - 7/12	Soupe de légumes Gemüsesuppe	Salade de légumes de saison Gemüsesalat der Saison - 7/12	Crème de potiron Kürbiscreme - 7	Feuilleté roulé aux légumes Gemüse-Blätterteig - 1(blé)/3/7

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

Menu du jour

Omelette au fromage frais Frischkäse-Omelett - 3/7 Pommes de terre au four Ofenkartoffel Poêlée de légumes Gebratenes Gemüse Compote de fruits Fruchtkompott	Kniddelen mat Speck Knödel mit Speck - 1(blé)/3/7 Compote de pommes Apfelmus Fromage blanc au coulis de fruits Weißkäse mit Fruchtcoulis - 7	Emincé de poulet aux épices et au miel Geschnittenes Hähnchen mit Gewürzen und Honig - 1(blé) Riz Reis Haricots beurre à l'échalote Butterbohnen mit Schalotte Plateau de fruits Obstteller	Spaghetti bolognaise au haché de soja Spaghetti Bolognese mit gehacktem Soja - 1(blé)/6/7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Mousse au chocolat Schokoladenmousse - 3/7	Colin pané panierter Seehecht - 1(blé)/3/4 Boulgour Bulgur - 1(blé) Ratatouille Ratatouille Banane Banane
---	--	--	--	--

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt au miel et bâtonnets d'amande Joghurt mit Honig und Mandelstiften 7/8(amande)	Tartine à la confiture Toast mit Marmelade - 1(blé)/7	Brioche Brioche - 1(blé)/3/7	Tartine grillée au beurre et jus de pommes Geröstetes Brot mit Butter und Apfelsaft - 1(blé-seigle-orge)/7/11	Céréales et lait Getreide und Milch - 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 :

