



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

## Menu Espagnol

LUNDI 20 novembre 2023	MARDI 21 novembre 2023	MERCREDI 22 novembre 2023	JEUDI 23 novembre 2023	VENDREDI 24 novembre 2023
<b>Salade verte aux pommes et dés de fromage</b>	<b>Bouillon de légumes</b>	<b>Empanada de légumes</b>	<b>Velouté de potiron</b>	<b>Céleri rémoulade</b>
Salat mit Apfel und Würfelnkäse - 3/7/10/12	Gemüsebrühe	Gemüse Empanada - 1(blé)/3/7	Kürbiscremesuppe - 7	Remouladenkohl - 3/9/10/12
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

<b>Wiener tofu sauce moutarde</b> Tofuwurst mit Senfsauce 1(blé-avoine)/6/7/10	<b>Blanquette de jeune bovin</b> Rindfleisch - 1(blé)/7	<b>Tortilla aux pommes de terre et oignons</b> Kartoffelntortilla mit Zwiebeln - 3/7	<b>Limande sauce vierge</b> Scholle mit sauce vierge - 4	<b>Poulet aux oignons</b> Hühnchen mit Zwiebeln - 1(blé)/7
<b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelpüree - 7	<b>Riz</b> Reis	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 7/10/12	<b>Blé</b> Weizen - 1(blé)	<b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3
<b>Petits pois</b> Erbsen	<b>Brocoli</b> Brokkoli	<b>Crème catalane</b> Catalanencrem - 3/7	<b>Carottes à la crème</b> Karotten mit cremesauce - 7	<b>Poêlée de légumes</b> Gebrattem Gemüse
<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> Quark mit Fruchtsauce - 7	<b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Collation</b>	<b>Plateau de fruits</b> Obstteller	<b>Salade de fruits</b> Obstsalat

## Corbeille de fruits

<b>Gâteau aux amandes</b> Mandelkuchen - 1(blé)/3/7/8(amande)	<b>Petit pain à la pâte à tartiner Speculoos®</b> Brötchen mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	<b>Muesli et lait</b> Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	<b>Tartine au fromage</b> Brot und Käse - 1(blé)/7	<b>Yaourt nature sucré au miel</b> Joghurt Natur 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

**bio.** Des produits issus de l'agriculture biologique

**VEGF** Des repas 100% végétariens



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

## Menu Indien

LUNDI 27 novembre 2023	MARDI 28 novembre 2023	MERCREDI 29 novembre 2023	JEUDI 30 novembre 2023	VENDREDI 1 décembre 2023
<b>Potage de légumes</b> Gemüsesuppe	<b>Salade de chou rouge à la feta et aux noix</b> Rotkohlsalat mit Feta und Walnüssen 7/8(noix)/12	<b>Boulettes de légumes sauce fromage blanc et ciboulette</b> Gemüseboulette mit Schnittlauchquark 1(blé)/3/7	<b>Crème de poireaux</b> Lauchcremesuppe - 7	<b>Toast à la tapenade</b> Tapenade Toast - 1(blé)

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

## Menu du jour

<b>Poulet tikka massala</b> Hünchen Tikka massala	<b>Colin sauce aux herbes</b> Fisch mit Kräutersauce - 4/7	<b>Hamburger (pur bœuf)</b> Hamburger (Rindfleisch) - 1(blé)/3	<b>Falafel au coulis de poivrons</b> Falafel mit Paprikasauce - 1(blé)/3	<b>Tagliatelles carbonara</b> Tagliatelle Carbonara - 1(épeautre)/3/7
<b>Riz à l'indienne</b> Reis indische art	<b>Dinkelnudeln tricolores</b> Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	<b>Frites</b> Pommes Frites	<b>Semoule</b> Grieß - 1(blé)	
<b>Chou-fleur au curry</b> Blumenkohl mit Curry - 10	<b>Poêlée de légumes</b> Gemüsepfanne	<b>Salade de carottes râpées</b> Karottensalat - 12	<b>Navets glacés</b> Weisse Rüben	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 7/10/12
<b>Compote de fruits</b> Fruchtkompott	<b>Mousse au chocolat</b> Schokoladenmouss - 3/7	<b>Plateau de fruits</b> Obststeller	<b>Panna Cotta au coulis mangue passion</b> Panna Cotta mit Mangosauce - 7	<b>Plateau de fruits</b> Obststeller

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Muffin</b> Muffin - 1(blé)/3/7	<b>Pavé céréales au Kiri®</b> Mehrkornbrot mit Kiri® 1(blé-seigle-orge)/7/11	<b>Yaourt aux fruits</b> Obstjogurt - 7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b> Schnitten mit Haselnussaufschnitt - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	<b>Céréales et lait</b> Cornflakes 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 :



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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

*Saint Nicolas*

LUNDI 4 décembre 2023	MARDI 5 décembre 2023	MERCREDI 6 décembre 2023	JEUDI 7 décembre 2023	VENDREDI 8 décembre 2023
<b>Carrot cake</b> Karottenkuchen - 1(blé)/3/7	<b>Salade de maïs</b> Maissalat - 12	<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b> Gemüsebrühe und Nudeln - 1(blé)	<b>Salade de betteraves rouges aux pommes</b> Rote Beetesalat mit Apfel - 7/12	<b>Soupe de lentilles</b> Linsensuppe
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

### Menu du jour

<b>Waterzoï de saumon</b> Fischragout vom Lachs - 4/7	<b>Saucisse de boeuf sauce brune</b> Rindswurst mit brauner Sauce - 7/10	<b>Feuilleté au fromage</b> Käse im Blätterteig - 1(blé)/3/7	<b>Poulet grillé</b> Gegrilltes Hühnchen	<b>Gratin de pommes de terre aux œufs durs</b> Kartoffelgratin mit gekochten Eiern 1(blé)/3/7
<b>Pommes de terre persillées</b> Petersilienkartoffeln	<b>Spätzle</b> Spätzle - 1(blé)/3	<b>Riz</b> Reis	<b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	<b>Epinards à la crème</b> Rahmspinat - 7
<b>Poêlée de légumes</b> Gemüsepfanne	<b>Chou de Bruxelles</b> Rosenkohl	<b>Haricots verts</b> Grünenbohnen	<b>Mijoté de légumes à la provençale</b> Provencialer Gemüseintopf	<b>Crumble à l'ananas</b> Ananass-Crumble - 1(blé)/7
<b>Plateau de fruits</b> Obsteller	<b>Yaourt à la confiture</b> Marmeladenjoghurt - 7	<b>Plateau de fruits</b> Obsteller	<b>Salade de fruits</b> Obstsalat	
<b>Collation</b>				

### Corbeille de fruits

<b>Muesli et lait</b> Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	<b>Dip's de légumes et grissini</b> Gemüsedips und Grissini - 1(blé)/7	<b>Boxemannchen et pâte à tartiner noisette</b> Boxemannchen und Haselnussaufstrich 1(blé)/3/6/7/8(noisette)	<b>Petit pain au fromage et jus de pommes</b> Brot und Käse und Apfelsaft - 1(blé)/7	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> Weisskäse mit Fruchtsauce - 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

**bio.** Des produits issus de l'agriculture biologique

**VEGF** Des repas 100% végétariens



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

LUNDI 11 décembre 2023	MARDI 12 décembre 2023	MERCREDI 13 décembre 2023	JEUDI 14 décembre 2023	VENDREDI 15 décembre 2023
<b>Soupe à l'oignon</b>  Zwiebelsuppe	<b>Macédoine de légumes</b>  Gemischtes Gemüse - 3/10/12	<b>Salade de chou blanc au sésame</b>  Kohlsalat mit Sesam - 11/12	<b>Dip's de légumes sauce fromage blanc</b>  Gemüsedips mit Quark - 7	<b>Soupe de légumes</b>  Gemüsesuppe - 7

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

### Menu du jour

<b>Ragoût de jeune bovin</b>  Kalbsragout	<b>Blanquette de cabillaud</b>  Kabeljaufrikassee - 1(blé)/4/7	<b>Gnocchi sauce tomate</b>  Gnocchi mit Tomatensauce - 1(blé)/7	<b>Cordon bleu pané de porc</b>  Paniertes Schweinecordon Bleu - 1(blé)/3/7	<b>Poulet sauce forestière</b>  Hühnchen mit Jägersauce
<b>Dinkelnudeln</b>  1(épeautre)/3	<b>Riz</b>  Reis	<b>Mijoté de lentilles vertes et lentilles corail</b>  Linsenragout von grünen & roten Linsen - 12	<b>Purée de pommes de terre</b>  Kartoffelpuree - 7	<b>Boulgour</b>  Bulgur - 1(blé)
<b>Brocoli</b>  Brokkoli	<b>Flan de carotte</b>  Karottenflan - 3/7	<b>Gâteau marbré</b>  Marmorkuchen - 1(blé)/3/7	<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne	<b>Petits pois</b>  Erbsen
<b>Yaourt nature sucré au miel</b>  Joghurt Natur mit Honig - 7	<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte		<b>Compote de fruits</b>  Fruchtkompott	<b>Plateau de fruits</b>  Obstplatte

### Collation

### Corbeille de fruits

<b>Muffin feta - olive</b>  Muffin mit Feta & Oliven - 1(blé)/3/7	<b>Tartine grillée au beurre</b>  Buttertoast - 1(blé)/7	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b>  Panna cotta mit Fruchtsauce - 7	<b>Petit pain à la confiture</b>  Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7	<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 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

**bio.** Des produits issus de l'agriculture biologique

**VEGE** Des repas 100% végétariens



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

LUNDI 18 décembre 2023	MARDI 19 décembre 2023	MERCREDI 20 décembre 2023	JEUDI 21 décembre 2023	VENDREDI 22 décembre 2023
<b>Salade d'endives aux pommes et dés de fromage</b> <small>Endivensalat mit Äpfeln und Käsewürfeln 7/10/12</small>	<b>Coleslaw</b> <small>Krautsalat - 3/7/10/12</small>	<b>Velouté de carottes</b> <small>Karottencremesuppe - 7</small>	<b>Soupe de chou chinois</b> <small>Chinakohlsuppe - 6</small>	<b>Feuilleté tomate et fromage</b> <small>Käse und Tomaten im Blätterteig - 1(blé)/3/7</small>

Menu asiatique



Menu de Noël

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

## Menu du jour

<b>Roulade de bœuf sauce brune</b> <small>Rinderroulade mit brauner Sauce 1(blé)/3</small>	<b>Tortellini 4 fromages sauce aurore</b> <small>Tortellini 4 Käse - Aurorasauce 1(blé)/3/7</small>	<b>Limande à l'aneth</b> <small>Rotzunge mit Dill - 4/7</small>	<b>Riz cantonais végétarien (Riz, œuf, carottes et petits pois)</b> <small>Chinesischer gebratener vegetarischer Reis (Reis, Eier, Karotten, Erbsen) - 3</small>	<b>Poulet au miel et aux marrons</b> <small>Hähnchen mit Honig und Maronen - 7/10</small>
<b>Pommes de terre Wedges</b> <small>Wedges Kartoffeln</small>	<b>Poêlée de légumes</b> <small>Gemüsepfanne</small>	<b>Quinoa</b> <small>Quinoa</small>	<b>Poêlée asiatique</b> <small>Asia Pfanne - 6</small>	<b>Pommes de terre à la suédoise</b> <small>Ofenkartoffeln</small>
<b>Chou-fleur</b> <small>Blumenkohl</small>	<b>Yaourt aux fruits</b> <small>Obstjoghurt - 7</small>	<b>Epinards</b> <small>Spinat</small>	<b>Plateau de fruits</b> <small>Obstteller</small>	<b>Fagot de haricots verts au lard</b> <small>Bohnenbündchen mit Speck</small>
<b>Plateau de fruits</b> <small>Obstteller</small>		<b>Salade de fruits</b> <small>Obstsalat</small>		<b>Bûche de Noël</b> <small>Bûche 1(blé)/3/7</small>

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Crème vanille</b> <small>Vanillecreme - 3/7</small>	<b>Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos®</b> <small>Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7</small>	<b>Céréales et lait</b> <small>Cornflakes und Milch - 7</small>	<b>Pavé céréales au Kiri®</b> <small>Mehrkornbrot mit Kiri® 1(blé-seigle-orge)/7/11</small>	<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b> <small>Weisskäse mit Fruchtsauce - 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

**bio.** Des produits issus de l'agriculture biologique

**VEGF** Des repas 100% végétariens



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

LUNDI 25 décembre 2023	MARDI 26 décembre 2023	MERCREDI 27 décembre 2023	JEUDI 28 décembre 2023	VENDREDI 29 décembre 2023
---------------------------	---------------------------	------------------------------	---------------------------	------------------------------

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

Menu du jour

FERIE 1er jour de Noël	FERIE 2ème jour de Noël	FERME	FERME	FERME
---------------------------	----------------------------	-------	-------	-------

Collation

Corbeille de fruits

--	--	--	--	--

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 de Noël

# Semaine 1 - Maison Relais de Mertzig







Dussmann

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

## Menu Luxembourgeois

LUNDI 1 janvier 2024	MARDI 2 janvier 2024	MERCREDI 3 janvier 2024	JEUDI 4 janvier 2024	VENDREDI 5 janvier 2024
<b>FERIE</b>  Nouvel An	<b>Potage Ierzebulli (pois cassés)</b>  Spalterbensuppe	<b>Bruschetta</b>  Bruschetta - 1(blé)	<b>Salade Waldorf (céleri, pomme et noix)</b>  Waldorf Salat (Sellerie, Apfel et Nuss) 3/8(noix)/9/10/12	<b>Bouillon de légumes</b>  Gemüsebrühe
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

## Menu du jour

  	<b>Kniddelen mat Speck sauce crème</b>  Kniddelen mit Speck & Rahmsauce 1(blé)/3/7	 <b>Omelette au fromage</b>  Käse-Omelette - 3/7	<b>Colin rôti</b>  Gegrillter Seehecht - 4	<b>Poulet au citron</b>  Hähnchen mit Zitrone - 7
	<b>Compote de pommes</b>  Apfelpompott	<b>Frites</b>  Pommes Frites	<b>Dinkelnudeln tricolores</b>  Dreifarbige Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	<b>Semoule</b>  Grieß - 1(blé)
	<b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Haricots verts</b>  Grüne Bohnen	<b>Choux de Bruxelles</b>  Rosenkohl - 7	<b>Poêlée de légumes</b>  Gemüsepfanne
		<b>Fromage blanc au coulis de fruits</b>  Quark mit Fruchtsauce - 7	<b>Salade de fruits</b>  Obstsalat	 <b>Galette des rois</b>  Dreikönigskuchen 1(blé)/3/7/8(amande)
<b>Collation</b>				

## Corbeille de fruits

<b>Galette de riz au chocolat</b>  Schokoladenreiswaffeln - 7	<b>Dip's de légumes et grissini</b>  Gemüsedips und Grissini - 1(blé)/7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b>  Brot mit Haselnussaufstrich - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 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 iesz regional, bio a fair! »

LUNDI 8 janvier 2024	MARDI 9 janvier 2024	MERCREDI 10 janvier 2024	JEUDI 11 janvier 2024	<i>Menu Français</i> VENDREDI 12 janvier 2024
<b>Salade verte, petits pois et dés de fromage</b> Grüner Salat mit Erbsen und Käsewürfel 7/10/12	<b>Macédoine de légumes</b> Gemischtes Gemüse - 3/10/12	<b>Velouté d'endives</b> Endiviencremesuppe - 7	<b>Salade de lentilles, chou blanc et tomates concassées</b> Linsensalat mit Weisskohl und Tomaten - 12	<b>Soupe de légumes</b> Gemüsesuppe
<b>ou Salad'Bar du jour</b> - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
<b>Sauté de poulet aux noix de cajou</b> Hähnchenfilet mit Cashewkernen 1(blé)/8(noix de cajou)	<b>Spaghetti bolognaise</b> Spaghetti Bolognese - 1(blé)	<b>Gnocchi sorrentina (mozzarella et parmesan)</b> Gnocchi sorrentina (Mozzarella und Parmesan) - 1(blé)/7	<b>Saumon sauce rémoulade</b> Fischstäbchen mit Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12	<b>Blanquette de jeune bovin à l'ancienne</b> Kalbsfrikassee - 1(blé)/7
<b>Riz</b> Reis			<b>Blé</b> Weizen - 1(blé)	<b>Purée de pommes de terre</b> Kartoffelpüree - 7
<b>Haricots beurre</b> Butterbohnen	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 7/10/12	<b>Carottes Vichy</b> Butter-Karotten - 7	<b>Poêlée de légumes</b> Gemüsepfanne	<b>Chou rouge aux pommes</b> Rotkohl mit Äpfeln
<b>Yaourt vanille</b> Vanillejoghurt - 7	<b>Fruits sauce chocolat</b> Obst mit Schokolade - 7	<b>Plateau de fruits</b> Obsteller	<b>Tarte amandine aux poires</b> Mandeltarte mit Birnen 1(blé)/3/7/8(amande)	<b>Plateau de fruits</b> Obsteller
<b>Collation</b>				

Corbeille de fruits				
<b>Muffin aux pommes</b> Apfelmuffin 1(blé)/3/7	<b>Petit pain au miel</b> Honigbrot - 1(blé)/7	<b>Céréales et lait</b> Cornflakes und Milch - 7	<b>Tartine au Kiri®</b> Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	<b>Yaourt Stracciatella</b> Stracciatellajoghurt - 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

**bio.** Des produits issus de l'agriculture biologique

**VEGF** Des repas 100% végétariens





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

LUNDI 15 janvier 2024	MARDI 16 janvier 2024	MERCREDI 17 janvier 2024	JEUDI 18 janvier 2024	VENDREDI 19 janvier 2024
<b>Coleslaw</b> Krautsalat - 3/7/10/12	<b>Crème de navets</b> Rübencremesuppe - 7	<b>Toast à la tapenade</b> Toast mit Paste - 1(blé)	<b>Potage de chou-fleur</b> Blumenkohlsuppe - 7	<b>Salade de chou chinois</b> Chinakohlsalat - 6/12

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

## Menu du jour

<b>Bouchée à la reine</b> Königinnenpastete - 1(blé)/3/7	 <b>Boulettes de légumes sauce tomate</b> Gemüsebällchen mit Tomatensauce - 1(blé)/3	<b>Ragoût de porc</b> Ragout vom Schwein - 1(blé)	<b>Filet de limande à la coriandre</b> Schollenfilet mit Koriander 1(blé)/4/7	 <b>Chili sin carne aux haricots rouges et maïs</b> Chili sin carne mit Roten Bohnen und Mais
<b>Riz</b> Reis	<b>Dinkelnudeln</b> Dinkelnudeln - 1(épeautre)/3	<b>Pommes de terre vapeur</b> Gekochte Kartoffeln	<b>Tagliatelle</b> Tagliatelle - 1(épeautre)/3	
<b>Petits pois aux oignons</b> Erbsen mit Zwiebeln	<b>Salade verte</b> Grüner Salat - 7/10/12	<b>Salsifis à la crème</b> Schwarzwurzel mit Sahnesauce - 7	<b>Poêlée de légumes</b> Gemüsepfanne	<b>Semoule</b> Griess - 1(blé)
<b>Compote de fruits</b> Obstkompott	<b>Fromage blanc au miel</b> Quark mit Honig - 7	<b>Pomme au four à la cannelle</b> Bratapfel mit Zimt	<b>Panna Cotta au coulis de fruits</b> Panna Cotta mit Fruchtsauce - 7	<b>Gâteau au chocolat</b> Schokoladenkuchen - 1(blé)/3/7

## Collation

## Corbeille de fruits

<b>Yaourt aux fruits</b> Obstjoghurt - 7	<b>Tartine au beurre</b> Butterbrot - 1(blé)/7	<b>Cookies</b> Cookies - 1(blé)/3/7	<b>Petit pain à la confiture</b> Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7	<b>Muesli et lait</b> Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/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 de l'Inde

LUNDI 22 janvier 2024	MARDI 23 janvier 2024	MERCREDI 24 janvier 2024	JEUDI 25 janvier 2024	VENDREDI 26 janvier 2024
<b>Salade de betterave et feta</b>  Rote Bete und Feta Salat - 7/12	<b>Bouillon de légumes</b>  Gemüsebrühe	<b>Salade d'endives aux pommes</b>  Endiviansalat mit Äpfeln - 12	<b>Potage St Germain (sans viande)</b>  St Germain Suppe (ohne Fleisch)	<b>Galette de maïs Tikka Masala</b>  Maispuffer Tikka Masala - 1(blé)

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

Menu du jour

<b>Sauté de jeune bovin marengo</b>  Gebratenes Kalbfleisch Marengo 1(blé)	<b>Saumon grillé</b>  Gebratener Lachs - 4	<b>Lasagne bolognaise</b>  Lasagne Bolognese - 1(blé)/3/7	<b>Risotto au parmesan</b>  Risotto mit Parmesan - 7	<b>Poulet tandoori</b>  Tandoori Hühnchen - 1(blé)/7
<b>Spätzle</b>  Spätzle - 1(blé)/3	<b>Pommes de terre rôties</b>  Bratkartoffeln	<b>Epinars à la crème</b>  Rahmspinat - 7	<b>Mijoté de légumes</b>  Gemüse Eintopf	<b>Riz</b>  Reis
<b>Navets glacés</b>  Glasierter Rübchen	<b>Salade verte</b>  Grüner Salat - 7/10/12	<b>Salade de fruits</b>  Obstsalat	<b>Mousse au chocolat</b>  Mousse au chocolat - 3/7	<b>Carottes aux épices</b>  Karotten mit Gewürzen
<b>Plateau de fruits</b>  Obstteller	<b>Fromage blanc à la confiture</b>  Quark mit Marmelade - 7			<b>Plateau de fruits exotiques</b>  Exotischer Obstteller

Collation

Corbeille de fruits

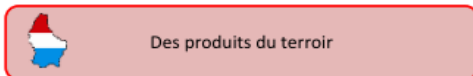
<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 7	<b>Tartine à la pâte à tartiner noisette</b>  Brot mit Haselnussaufstrich - 1(blé)/6/7/8(noisettes)	<b>Céréales et lait</b>  Cornflakes und Milch - 7	<b>Pavé céréales au fromage et jus de pommes</b>  Mehrkornbrot mit Käse und Apfelsaft 1(blé-seigle-orge)/7/11	<b>Dip's de légumes et galette de riz</b>  Gemüsedips und Reiswaffeln
---	---	---	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

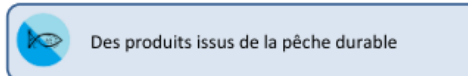
1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

« 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 »

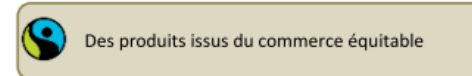
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



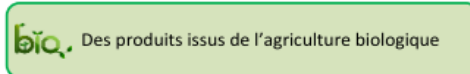
Des produits du terroir



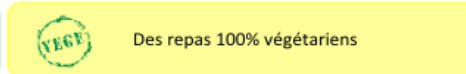
Des produits issus de la pêche durable



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! »

Chandeleur

<b>LUNDI</b> 29 janvier 2024	<b>MARDI</b> 30 janvier 2024	<b>MERCREDI</b> 31 janvier 2024	<b>JEUDI</b> 1 février 2024	<b>Chandeleur</b> <b>VENDREDI</b> 2 février 2024
<b>Soupe de légumes</b>  Gemüsesuppe	<b>Salade verte "Mimosa"</b>  Grüner Salat "Mimosa" - 3/7/10/12	<b>Velouté de carottes</b>  Karottencremesuppe - 7	<b>Salade de haricots rouges</b>  Rote Bohnensalat - 12	<b>Salade de céleri et noix à la moutarde</b>  Senfsellerriesalat mit Walnüssen 8(noix)/9/10/12

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

Menu du jour

<b>Gyros de poulet sauce fromage blanc, citron et ciboulette</b> <small>Hähnchengyros Zitronen-Schnittlauch-Quarksauce - 7</small> <b>Pain pita et riz</b> <small>Pita Brot and Reis - 1(blé)</small> <b>Salade, carottes, chou blanc</b> <small>Salat, Karotten, weißer Kohl</small> <b>Plateau de fruits</b> <small>Obsteller</small>	 <b>Gratin de dinkelnudeln sauce aurore</b> <small>Dinkelnudelaufauf Aurorasauce 1(épeautre)/3/7</small> <b>Poêlée de légumes</b> <small>Gemüsepfanne</small> <b>Milkshake à la banane</b> <small>Bananenmilchshake - 7</small>	<b>Dos de cabillaud au safran</b> <small>Kabeljaufilet mit Safran - 4/7</small> <b>Duo de boulgour et quinoa</b> <small>Bulgur-Quinoa Duo - 1(blé)</small> <b>Haricots beurre à l'échalote</b> <small>Butterbohnen mit Schalotte</small> <b>Plateau de fruits</b> <small>Obsteller</small>	 <b>Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine</b> <b>Fromage râpé</b> <small>Vegetarische Maultaschen Napoletana Sauce - Geriebener Käse 1(blé)/3/7</small> <b>Salade verte</b> <small>Grüner Salat - 7/10/12</small> <b>Compote de fruits</b> <small>Obstkompott</small>	<b>Effiloché de porc sauce barbecue</b> <small>Pulled Pork Barbecuesauce</small> <b>Frites</b> <small>Pommes Frites</small> <b>Maïs</b> <small>Mais</small> <b>Crêpes au sucre</b> <small>Crêpe mit Zucker- 1(blé)/3/7</small>
--	--	---	--	---

Collation

Corbeille de fruits

<b>Muesli et lait</b>  Müsli und Milch - 1(blé-avoine)/6/7	<b>Tartine au Kiri®</b>  Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	<b>Brioche aux pépites de chocolat</b>  Brioche mit Schokoladenstückchen 1(blé)/3/7	<b>Tartine grillée au beurre</b>  Buttertoast - 1(blé)/7	<b>Yaourt aux fruits</b>  Obstjoghurt - 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