



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

Menu Belge

LUNDI 5 février 2024	MARDI 6 février 2024	MERCREDI 7 février 2024	JEUDI 8 février 2024	VENDREDI 9 février 2024
Crème de tomate <small>Tomatencremesuppe - 7</small>	Salade de chou blanc et carottes <small>Weiskohl-Karottensalat - 12</small>	Potage Flamand (navets) <small>Flämische Suppe (Speiserüben)</small>	Bouillon de légumes et petites pâtes <small>Gemüsebrühe und Nudeln - 1(blé)</small>	Toast au fromage frais et dés de légumes <small>Toast mit Frischkäse und Gemüswürfeln 1(blé)/7</small>
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Curry de légumes et pois chiches <small>Gemüse- und Kichererbsen-Curry 7/9/10</small>	Poulet au paprika <small>Hähnchen mit Paprika</small>	Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) <small>Fleischbällchen (reines Rindfleisch)</small>	Quiche au saumon <small>Lachs-Quiche - 1(blé)/3/4</small>	Porc à la moutarde <small>Schweinefleisch mit Senf - 10</small>
Pommes de terre vapeur <small>Gekochte Kartoffeln</small>	Riz <small>Reis</small>	Purée de pommes de terre <small>Kartoffelpüree - 7</small>	Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small>	Semoule <small>Griess - 1(blé)</small>
Salade verte <small>Grüner Salat - 7/10/12</small>	Choux de Bruxelles au gratin <small>Rosenkohlauflauf - 1(blé)/7</small>	Petits pois <small>Erbsen</small>	Plateau de fruits exotiques <small>Exotischer Obststeller</small>	Haricots plats <small>Stangenbohnen</small>
Compote de fruits <small>Obstkompott</small>	Plateau de fruits <small>Obststeller</small>	Fromage blanc au coulis de fruits <small>Quark mit Fruchtsauce - 7</small>	Gâteau aux pommes <small>Apfelkuchen - 1(blé)/3/7</small>	
Collation				

Corbeille de fruits

Yaourt au miel <small>Hönigjogurt - 7</small>	Crème vanille <small>Vanillepudding - 3/7</small>	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® <small>Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7</small>	Petit pain au fromage <small>Brot und Käse - 1(blé)/7</small>	Céréales et lait <small>Cornflakes und Milch - 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

VEGE Des repas 100% végétariens



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

LUNDI 12 février 2024	MARDI 13 février 2024	MERCREDI 14 février 2024	JEUDI 15 février 2024	Menu Anglais VENDREDI 16 février 2024
Potage de brocoli Brokkolisuppe	Macédoine de légumes Gemischtes Gemüse - 3/7/9/10/12	Salade de lentilles Linsensalat - 7/10/12	Crème de carotte Karottencremesuppe - 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 Pilzrahmsauce 1(blé)/3/7	 Pizza margherita Pizza Margherita - 1(blé)/7	Emincé de poulet aux olives Hähnchengeschnetzeltes mit Oliven	 Mijoté de tofu Tofu-Eintopf - 1(blé)/6	Croquette de poisson sauce rémoulade Krokette von Fisch mit Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12
Julienne de légumes Gemüsejulienne	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Bouलगour Bulgur - 1(blé)	Pommes de terre au four Ofenkartoffeln	Riz Reis
Compote de fruits Obstkompott	Fromage blanc et cubes de poires Quark mit Birnenstücke - 7	Haricots verts Grünen Bohnen	Chou rouge Rotkohl	Poêlée de légumes Gemüsepfanne
		Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Plateau de fruits Obsteller	Scones Scones - 1(blé)/3/7
Collation				

Corbeille de fruits				
Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini 1(blé)/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Haselnussaufstrich 1(blé)/6/7/8(noisette)	Galette de riz à la confiture et jus de pommes Reisgaletten mit Marmelade und Apfelsaft	Tartine au Kiri® Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	Yaourt au coulis de mangue Joghurt mit Mangopüree - 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 isse regional, bio a fair! »

LUNDI 19 février 2024	MARDI 20 février 2024	MERCREDI 21 février 2024	JEUDI 22 février 2024	VENDREDI 23 février 2024
Salade verte aux pommes et dés de fromage Salat mit Äpfeln und Käsestücke 7/10/12	Soupe de légumes Gemüsesuppe	Salade de carottes Karottensalat - 12	Taboulé Tabouleh - 1(blé)	Salade de betterave Rote Bete Salat - 10/12

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

Menu du jour

Saucisse de jeune bovin sauce brune Jungviehwurst mit brauner Sauce 1(blé)	 Blanquette végétarienne aux haricots blancs Vegetarisches Bohnenfrikassee 1(blé)/7	Mijoté de colin Fischeintopf - 1(blé)/4	Porc aux oignons et au miel Schweinefleisch mit Zwiebeln und Honig	Bouchée à la reine Königinnenpastete - 1(blé)/3/7
Dinkelnudeln Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Quinoa Quinoa	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln	Riz Reis
Petits pois Erbsen	Brocoli Brokkoli	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Flan d'épinards Spinat-Flan - 3/7	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
Yaourt Stracciatella Stracciatellajoghurt - 6/7	Plateau de fruits Obstteller	Salade de fruits Obstsalat	Tarte aux pommes Apfelkuchen 1(blé)/3/7	Milkshake à la banane Bananenmilchshake - 7

Collation

Corbeille de fruits

Gâteaux sablés Shortbread-Kuchen - 1(blé)/3/7	Tartine au beurre Butterbrot - 1(blé)/7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Petit pain à la confiture Brötchen mit Marmelade - 1(blé)/7
---	---	---	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



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

Menu Suisse

LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
Velouté de légumes Gemüsesuppe - 7	Macédoine de légumes Gemischtes Gemüse - 3/7/9/10/12	Toast à la tomatede Toast mit Tomaten-Aufstrich - 1(blé)	Potage de poireaux Lauchsuppe	Salade de concombre Gurkensalat - 7/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

VEGF	Saumon grillé Gegrillter Lachs - 4	Poulet à la zurichoise Hähnchen Zürcher Art 1(blé)/7/10	VEGF	Falafel sauce au fromage blanc Falafel mit Quark-Sauce 1(blé)/3/7	Ragoût de bœuf Rinderragout
Ravioli de légumes coulis de tomate Fromage râpé Gemüseravioli, Tomaten-Coulis Geriebener Käse - 1(blé)/3/7	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Pommes de terre vapeur Gekochte Kartoffeln	Duo de boulgour et quinoa Bulgur und Quinoa-Duo 1(blé)	Jardinière de légumes Gemüsemix	Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes
Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Haricots beurre Butterbohnen	Petits pois Erbsen	Plateau de fruits Obsteller	Plateau de fruits Obsteller	Brocoli Brokkoli
Pain d'épices Lebkuchen 1(blé)/3/7	Compote de fruits Obstkompott	Panna Cotta au coulis de fruits Panna Cotta mit Fruchtsauce - 7			
Collation					

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Petit pain au miel Honig-Brötchen - 1(blé)/7	Dip's de légumes et grissini Gemüsedips und Grissini - 1(blé)/7	Pavé céréales au fromage Mehrkornbrot mit Käse 1(blé-seigle-orge)/7/11	Muesli et lait Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7
---	--	---	---	---

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 4 mars 2024	MARDI 5 mars 2024	MERCREDI 6 mars 2024	JEUDI 7 mars 2024	VENDREDI 8 mars 2024
Bouillon de légumes et petites pâtes Gemüsebrühe und Nudeln - 1(blé)	Carottes râpées vinaigrette au jus de citron Karottenraspel mit Zitronenvinaigrette - 12	Salade de chou blanc Weisskohlsalat - 7/10/12	Soupe de lentilles Linsensuppe	Soupe de panais Pastinakensuppe

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

Menu du jour

Waterzoï de poisson Fisch waterzoi - 4	Poulet au curry Hähnchen-Curry	Hachis parmentier (pur bœuf) 7	Croque Monsieur Croque Monsieur - 1(blé)/7	Quiche au fromage Käsequiche - 1(blé)/3/7
Pommes de terre persillées Petersilienkartoffeln	Tagliatelles Tagliatelle - 1(épeautre)/3	Haricots verts Grüne Bohnen	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Poêlée de légumes Gemüsepfanne
Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Chou-fleur Blumenkohl	Salade de fruits exotiques Exotisches Obstsalat	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Plateau de fruits Obsteller

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt à la confiture Joghurt mit Marmelade - 7	Tartine grillée au beurre et jus de pommes Buttertoast und Apfelsaft - 1(blé)/7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Muffin aux pommes Apfelmuffin - 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Haselnussaufstrich 1(blé)/6/7/8(noisette)
---	---	---	--	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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 11 mars 2024	MARDI 12 mars 2024	MERCREDI 13 mars 2024 <i>Menu Hongrois</i>	JEUDI 14 mars 2024	VENDREDI 15 mars 2024 <i>Menu Irlandais</i>
Velouté de carotte Karottensuppe - 7	Potage de légumes Gemüsesuppe	Dip's de légumes sauce cocktail Gemüsedips mit Cocktailsauce 3/10/12	Soupe à l'oignon et croûtons Zwiebelsuppe mit Croûtons 1(blé)/7	Salade de chou rouge Salat aus Rotkohl - 7/10/12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour				
VEGE	Poisson pané Panierter Fisch - 1(blé)/3/4	Poulet à la hongroise (crème - cumin et paprika) Ungarisches Hahnchen (Sahne - Kümmel und Paprika) 1(blé)/7	VEGE	Galette de maïs au coulis de tomate Maiskuchen mit Tomatencoulis - 1(blé)/3
Riz cantonais végétarien (riz, œuf, lentilles, petits pois) Vegetarischer kantonesischer Reis (Reis, Ei, Linsen, Erbsen) - 3	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Let'z nuddel Let'z nuddel - 1(blé)	Semoule Grieß - 1(blé)	Irish Beef Stew Rinderragout - 7
Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Chou frisé braisé Geschmorter Kohl	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Pommes de terre vapeur Gekochte Kartoffeln
Plateau de fruits Obsteller	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Compote de fruits Obstkompott	Plateau de fruits Obsteller	Carottes Karotten
Collation				

Corbeille de fruits				
Quatre-Quart Rührkuchen - 1(blé)/3/7	Tartine au miel Honigbrot - 1(blé)/7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Petit pain au Kiri® Brot mit Kiri® - 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 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 genéssion – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Pakistanais

LUNDI 18 mars 2024	MARDI 19 mars 2024	MERCREDI 20 mars 2024	JEUDI 21 mars 2024	VENDREDI 22 mars 2024
Potage de poireaux Lauchsuppe	Salade verte, olives et dés de fromage Grüner Salat, Oliven und Käsewürfel - 7/10/12	Crème de légumes Gemüsecremesuppe - 7	Salade de betterave Rübensalat - 10/12	Soupe au chou Krautsuppe

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

Menu du jour

Ravioli ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé Ricotta-Spinat-Ravioli mit Aurora-Sauce Geriebener Käse 1(blé)/3/7	Chili con carne (pur bœuf), haricots rouges et maïs Chili con Carne (reines Rindfleisch), rote Bohnen und Mais	Tagliatelles au saumon Lachs-Tagliatelle - 1(épeautre)/3/4	Riz Pakistanais Poulet aux épices, coriandre, lait de coco et raisins secs, riz complet Pakistanischer Reis (Huhn mit Gewürzen, Koriander, Kokosmilch und Rosinen, kompletter Reis)	Omelette au jambon Omelette mit Käse - 3/7
Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Riz Reis	Brocoli Brokkoli	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Pommes de terre sautées Bratkartoffeln
Tarte aux poires Birnenpastete 1(blé)/3/7/8(amande)	Plateau de fruits Obstteller	Salade de fruits Obstsalat	Panna Cotta au coulis de fruits Panna Cotta mit Fruchtsauce - 7	Poêlée de légumes Gemüsepfanne
				Yaourt à la confiture Joghurt mit Marmelade - 7

Collation

Corbeille de fruits

Fromage blanc au coulis de fruits Quark mit Obstpüree - 7	Petit pain au fromage frais Bröt mit frischem Käse - 1(blé)/7	Muesli et lait Müsli und Milch 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	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 iesse regional, bio a fair! »

Menu Luxembourgeois

Vendredi Saint

LUNDI 25 mars 2024	MARDI 26 mars 2024	MERCREDI 27 mars 2024	JEUDI 28 mars 2024	VENDREDI 29 mars 2024
Soupe de légumes Gemüsesuppe	Salade de radis Rettichsalat - 12	Crème de panais Pastinakencremesuppe - 7	Velouté de pois cassés Creme von Spalterbsen - 7	Salade verte aux pommes et croûtons Salat mit Äpfeln und Croutons 1(blé)/7/10/12

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

Menu du jour

Poulet sauce champignons Hähnchen mit Pilzsauce 1(blé)/7	Kniddelen mat Speck sauce crème Kniddelen mit Speck Sahnesauce - 1(blé)/3/7	Spaghetti bolognaise au haché de soja Spaghetti Bolognese mit Sojahack - 1(blé)/6/7	Colin rôti Grillfisch - 4	Feuilleté au fromage Blätterteig mit Käse - 1(blé)/3/7
Riz Reis		Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Boulgour Bulgur - 1(blé)	
Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Compote de pommes Apfelkompott	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Haricots verts Grüne Bohnen	Purée de carottes Karottenpüree
Banane au chocolat Schokoladenbanane - 7	Fromage blanc au coulis de fruits Quark mit Früchtepüree - 7	Compote de fruits Obstkompott	Yaourt au miel Honig Joghurt - 7	Plateau de fruits Obsteller

Collation

Corbeille de fruits

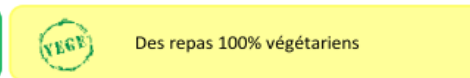
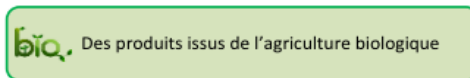
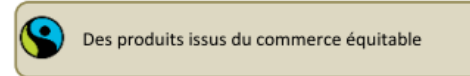
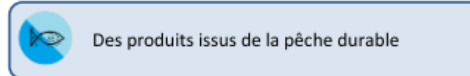
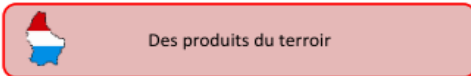
Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Tartine à la confiture Toast mit Marmelade - 1(blé)/7	Cookies Cookies - 1(blé)/3/7	Pavé céréales au beurre et jus de pommes Mehrkornbrott mit Butter und Apfelsaft 1(blé-seigle-orge)/7/11	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7
---	---	--	---	---

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 :







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

Menu Sénégalais

LUNDI 1 avril 2024	MARDI 2 avril 2024	MERCREDI 3 avril 2024	JEUDI 4 avril 2024	VENDREDI 5 avril 2024
	Soupe de carottes Karottensuppe	Crème de lentilles corail Korallen-Linsen-Creme - 7	Bouillon de légumes Gemüsebrühe	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

FERIE Lundi de Pâques 	Fishsticks de poisson sauce rémoulade Fischsticks Remouladensauce 1(blé)/3/4/10/12	Poulet et jus lié Hühnchen und gebundener Saft 1(blé)	Bœuf aux arachides Erdnuss-Rindfleisch 1(blé)/5	 Gnocchi sauce fromage Käse Gnocchi 1(blé)/7 Salade verte Grüner Salat - 7/10/12 Smoothie Smoothie
	Pommes de terre vapeur Gedämpfte Kartoffeln	Dinkelnudeln tricolores Dreifarbige Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Riz Reis	
	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Haricots beurre Butterbohnen	Mijoté de carottes et chou blanc Karotten-WeissKohl Eintopf	
	Plateau de fruits Obsteller	Tarte à la rhubarbe Rhabarber-Tarte 1(blé)/3/7	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	
Collation				

Corbeille de fruits

Petit pain au fromage Käsebrötchen - 1(blé)/7	Muesli et fromage blanc Quark und Müsli 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette Brot mit Haselnussaufstrich 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt à la confiture Joghurt 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! »

Menu Italien

LUNDI 8 avril 2024	MARDI 9 avril 2024	MERCREDI 10 avril 2024	JEUDI 11 avril 2024	VENDREDI 12 avril 2024
Dip's de légumes sauce salsa Gemüse-Dips mit Salsa-Sauce	Velouté de petits pois Velouté von Erbsen - 7	Salade chou rouge aux pommes Rotkohlsalat mit Äpfeln - 7/10/12	Salade de haricots beurre Butterbohnsensalat 7/10/12	Salade de carottes râpées au sésame Salat aus geriebenen Karotten mit Sesam 7/10/11/12

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

Menu du jour

Ragoût de jeune bovin Ragout mit Junger Rindfleisch	Saumon à l'aneth Lachs mit Dill - 4/7	Cappelini pur bœuf sauce tomate Cappellini für Rindfleisch mit Tomatensauce 1(blé)/3	Pizza Margherita Pizza Margherita - 1(blé)/7	Boulette de légumes Gemüsenäällchen - 1(blé)/3/9
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Riz Reis	Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12	Frites luxembourgeoises Luxemburgische Pommes
Petits pois Erbsen	Epinards à la crème Rahmspinat - 7	Compote de fruits Obstkompott	Tiramisu Tiramisu - 1(blé)/3/7	Poêlée de légumes Gemüsepfanne
Plateau de fruits Obstteller	Panna Cotta au coulis de fruits Panna Cotta mit Früchtesauce - 7			Plateau de fruits Obstteller

Collation

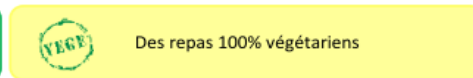
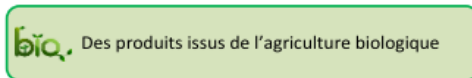
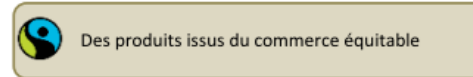
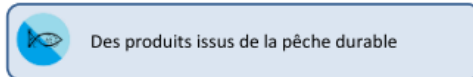
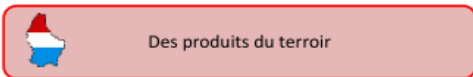
Galette de riz au chocolat Schokoladenreiswaffeln - 7	Tartine au miel Honigtoast - 1(blé)/7	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Petit pain au Kiri® et dés de légumes Brot mit Kiri® und gewürfeltem Gemüse 1(blé)/7
---	---	---	---	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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

« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





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

LUNDI 15 avril 2024	MARDI 16 avril 2024	MERCREDI 17 avril 2024	JEUDI 18 avril 2024	VENDREDI 19 avril 2024
Toast au houmous Hummus-Toast - 1(blé)	Salade verte et maïs Grüner Salat und Mais - 7/10/12	Crème de légumes Gemüsecremesuppe - 7	Potage St Germain (sans viande) St Germain Suppe (ohne Fleisch)	Macédoine de légumes Gemischtes Gemüse - 3/7/9/10/12

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

Menu du jour

Porc aux oignons Schweinefleisch mit Zwiebeln	Sauté de bœuf Gebratenes Rindfleisch	Colin grillé Gegrillter Seehecht - 4	Omelette aux fines herbes Omelett mit Kräutern - 3	Risotto au poulet Hühnerrisotto - 3/7
Let'z nuddel Let'z nuddel - 1(blé)	Riz Reis	Pommes de terre rôties Geröstete Kartoffeln	Dinkelnudeln Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
Petits pois Erbsen	Chou braisé Geschmorter Kohl	Epinards à la crème et croûtons Rahmspinat mit Croûtons 1(blé)/7	Carottes braisées Geschmorte Karotten	Plateau de fruits Obsteller
Fromage blanc sucré Quark mit Zucker - 7	Salade de fruits Obstsalat	Mousse au chocolat Mousse au chocolat - 3/7	Plateau de fruits Obsteller	Plateau de fruits Obsteller

Collation

Corbeille de fruits

Muffin vanille Vanille-Muffins - 1(blé)/3/7	Tartine grillée au beurre et jus de pommes Buttertoast und Apfelsaft - 1(blé)/7	Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Petit pain à la confiture Brötchen mit Marmelade 1(blé)/7	Dip's de légumes et galette de riz 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! »

LUNDI 22 avril 2024	MARDI 23 avril 2024	MERCREDI 24 avril 2024	JEUDI 25 avril 2024	VENDREDI 26 avril 2024
Soupe de légumes Gemüsesuppe	Salade de carottes et dés de pommes Karotten- und Apfelwürfelsalat - 7/10/12	Empanada de légumes Gemüse-Empanada - 1(blé)/3/7	Bouillon de légumes Gemüsebrühe	Velouté d'asperge et croûtons Spargelsuppe und Croûtons 1(blé)/7

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

Menu du jour

Bœuf braisé sauce brune Schmorbraten mit brauner Sauce 1(blé)	 Céleri pané Panierter Sellerie - 1(blé)/3/9	Cabillaud sauce citron Kabeljau mit Zitronensauce 1(blé)/4	Gyros de poulet épicé Hähnchengyros - 1(blé)/7	 Ravioli aux légumes sauce fromage Gemüse-Ravioli mit Käsesauce 1(blé)/3/7
Let'z nuddel Let'z nuddel - 1(blé)	Purée de pommes de terre Kartoffelpüree - 7	Duo de boulgour et quinoa Bulgur und Quinoa-Duo 1(blé)	Riz Reis	Salade verte Grüner Salat - 7/10/12
Poêlée de légumes Gemüsepfanne	Tomate au four Tomate im Ofen	Fondue de poireaux Lauchfondue - 7	Salade de chou blanc Weisskohlsalat	Yaourt au coulis de fruits Joghurt mit Früchtepüree - 7
Plateau de fruits Obsteller	Milkshake aux fruits Frucht Milchshake - 7	Plateau de fruits Obsteller	Crème aux œufs Eiercreme - 3/7	

Collation

Corbeille de fruits

Yaourt aux fruits Obstjoghurt - 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® Toast mit Speculoos® Aufstrich 1(blé)/6/7	Céréales et lait Cornflakes und Milch - 7	Pavé céréales au fromage Mehrkornbrot mit Käse 1(blé-seigle-orge)/7/11	Gâteau marbré Marmorkuchen - 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