

Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur geniessen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
04-03

MARDI
05-03

MERCREDI
06-03

JEUDI
07-03

VENDREDI
08-03

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe de poireaux 7	Crudités de saison	Potage aux carottes	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Lasagne au soja façon bolognaise 1(blé),6,7	Jeune bovin à la Zurichoise 1(blé)/7	Cabillaud en croûte d'herbes Beurre blanc citronné 1(blé)/4/7	Poulet grillé	Dinkeludeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7
ACCOMPAGNEMENT		Riz -	Semoule 1(blé)	Purée de pommes de terre 7	
LÉGUMES	Salade verte, radis et vinaigrette 10/12	Petits pois	Brunoise de légumes -	Poêlée de champignons persillés	Salade verte et vinaigrette 10/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
		Galette de légumes		Escalope de céleri panée 1(blé)/3/9	Dinkeludeln sauce aux légumes 1(épeautre)/3/7
COLLATION					
	Yaourt Stracciatella 7	Dip's de légumes fromage blanc / houmous 7	Petits pains à la confiture 1(blé)	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Tartines et tapenade 1(blé/orge)
Corbeille de fruits de saison					

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 genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
11-03

MARDI
12-03

MERCREDI
13-03

JEUDI
14-03

VENDREDI
15-03

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crème aux épinards 7	Crudités de saison	Potage aux champignons	Crudités de saison	Soupe de rettich
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Gratin de pâtes au thon, sauce tomate, fromage râpé 1(blé)/3/4/7	Omelette au fromage 3/7	Spaghetti bolognaise 1(blé)	Poulet grillé -	Jeune bovin marengo 1(blé)
ACCOMPAGNEMENT		Pommes de terre vapeur -	Fromage râpé 7	Riz -	Polenta 7
LÉGUMES	Fondue de poireaux	Haricots -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Chou Romanesco -	Carottes au cumin
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
			Spaghetti aux légumes 1(blé)	Boulette de quinoa 1(blé)/3	Ragoût de pois chiche
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Muffin 1(blé)/3/7	Wraps à la tapenade de légumes 1(blé)	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartines et plateau de fromage 1(blé)/7
Corbeille de fruits de saison					

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 genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
18-03

MARDI
19-03

MERCREDI
20-03

JEUDI
21-03

VENDREDI
22-03

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe de légumes	Crudités de saison	Crème de chou-fleur 7	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Ragoût de bœuf 1(blé)	Tortellini ricotta-épinards 1(blé)/3/7	Saumon sauce au citron 1/4/7	Poulet au paprika	Chili sin carne au soja 6
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre au four	Sauce tomate Fromage râpé 7	Boulgour 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)	Riz
LÉGUMES	Brocoli gratiné 7	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Petits pois -	Fricassée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 3/10/12
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Ragoût de soja 6			Œufs durs sauce béchamel 1(blé)/3/7	
COLLATION					
	Baguette au fromage et jus de pomme 1(blé)/7	Pancakes 1(blé)/3/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Cake au citron 1(blé)/3/7	Yaourt stracciatella 7
Corbeille de fruits de saison					

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
25-03

MARDI
26-03

MERCREDI
27-03

JEUDI
28-03

VENDREDI
29-03

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe de tomates	Crudités de saison	Soupe de petit-pois	Crudités de saison	Crème de panais 7
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Grillwürst sauce Ketchup 10	Sauté de poulet	Emincé de bœuf sauce champignons 7	Colin pané sauce remoulade 1(blé)/3/4/10/12	Omelette 3
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rôties	Riz	Panisse	dinkelnudelen 1(épeautre)/3	Purée de pommes de terre 7
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette 10/12	Haricots verts	Chou vert	Epinards à l'échalotte 7	Carottes
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Tofu à la tomate 6	Croquettes de fromage 1,3,7	Ragoût de pois chiches 1(blé)		
COLLATION					
	Tartines au miel 1(blé)/7	Muesli et lait 1(avoine)/7	Pavés de céréales et confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Dip's de légumes houmous/fromage blanc 1(blé)/7/11	Panna cotta au coulis de fruits 7
Corbeille de fruits de saison					

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 genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
01-04

MARDI
02-04

MERCREDI
03-04

JEUDI
04-04

VENDREDI
05-04

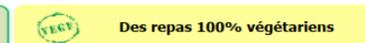
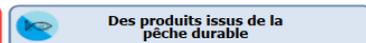
MENU DU JOUR

ENTRÉE					
SAUCE VINAIGRETTE					
PLAT DU JOUR	Maison Relais fermée toute la semaine				
ACCOMPAGNEMENT					
LÉGUMES					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
COLLATION					

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 :



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08-04	09-04	10-04	11-04	12-04

PETIT DEJEUNER

	Céréales et lait <small>1(blé)/1/7</small>	Pain au lait compote <small>1/7</small>	Pavés de céréales et compote / confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small>	Muesli au chocolat et lait <small>7</small>	Tartines et fromage <small>1(blé)/7</small>
--	---	--	--	--	--

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Bouillon de légumes aux vermicelles <small>1(blé)/9</small>	Crudités de saison	Potage aux champignons	Crudités de saison	Crème de carottes <small>7</small>
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>		Vinaigrette au Yaourt <small>7/12</small>	

Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes

PLAT DU JOUR	Steak haché de bœuf	Pavé de saumon <small>4</small>	Spaghetti bolognaise <small>1(blé)</small>	Poulet tandoori	Omelette ciboulette <small>3</small>
ACCOMPAGNEMENT	Duo de Quinoa et Boulgour <small>1(blé)</small>	Pommes de terre Wedges <small>-</small>	Fromage râpé <small>7</small>	Riz	Dinkeludeln <small>1(épeautre)/3</small>
LÉGUMES	Julienne de légumes <small>-</small>	Haricots verts <small>-</small>	Salade verte et vinaigrette <small>10/12</small>	Chou-rave poêlé	Epinards <small>7</small>

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	Emincé de soja <small>6</small>		Spaghetti sauce napolitaine <small>1(blé)</small>		Boulettes végétariennes <small>1(blé)/3</small>
--	------------------------------------	--	--	--	--

COLLATION

	Yaourt Stracciatella <small>7</small>	Brownie <small>1(blé)/3/7</small>	Tartines au fromage <small>1(blé)/7</small>	Dip's de légumes houmous/fromage blanc <small>1(blé)/7/11</small>	Pavés de céréales compote/confiture <small>1(blé-seigle-orge)/sésame</small>
--	--	--------------------------------------	--	--	---

Corbeille de fruits de saison

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.



Les menus sont réalisés sur base du projet "Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
15-04

MARDI
16-04

MERCREDI
17-04

JEUDI
18-04

VENDREDI
19-04

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Crudités de saison	Soupe de céleri	Crudités de saison	Crèmes d'asperges 7	Crudités de saison
SAUCE VINAIGRETTE	Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12		Vinaigrette à la moutarde 10/12
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Coquillettes 1(blé)/7	Poulet au thym	Fricassée de soja sauce tomate 6	Colin pané 1(blé)/3/4	Carbonade à la flammande 1(blé)
ACCOMPAGNEMENT	sauce carbonara 1(blé)/7	Boullgur 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Duo de riz	Purée de pommes de terre 7
LÉGUMES	Salade verte et vinaigrette blanche 3/10/12	Chou rouge	Mix de légumes -	Petits pois	Carottes
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Coquillettes sauce tomate basilic 1(blé)	Escalope de soja panée 1(blé)			Ragoût de lentilles aux oignons
COLLATION					
	Wraps au fromage et houmous 1(blé)/7/11	Brioche nature 1(blé)/3/7	Petits pains et pâte à tartiner au noisette 1(blé)/5/7/8	Yaourt stracciatella 7	Tartines et tapenade 1(blé/orge)
Corbeille de fruits de saison					

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 genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!"

LUNDI
22-04

MARDI
23-04

MERCREDI
24-04

JEUDI
25-04

VENDREDI
26-04

MENU DU JOUR

ENTRÉE	Soupe de poireaux	Crudités de saison	Soupe de légumes	Crudités de saison	Crème de fenouil 7
SAUCE VINAIGRETTE		Vinaigrette au Yaourt 7/12		Vinaigrette au Yaourt 7/12	
Pain 1(blé), condiments, vinaigrette, huile, vinaigre, herbes					
PLAT DU JOUR	Jeune bovin sauce estragon 7	Porc au curry 10	Steak de polenta gratiné 7	Hoki sauce blanche 7	Frittata au fromage 3/7
ACCOMPAGNEMENT	Fusilli 1(épeautre)/3	Pommes de terre au paprika	Semoule 1(blé)	Riz sauvage	Coquillettes 1(blé)
LÉGUMES	Brocoli	Haricots verts	Duo de carottes	Chou-fleur multicolor	Champignons
Corbeille de fruits de saison					
ALTERNATIVE VEGETARIENNE					
	Tofu sauce estragon 6,7	Croquette de fromage 1,3,7			
COLLATION					
	Pavés de céréales et compote / confiture 1(blé-seigle-orge)/sésame	Muffin aux fruits 1(blé)/3/7	Baguette à la tapenade de légumes 1(blé)	Yaourt au coulis de fruits 7	Muesli et lait 1(blé-orge-seigleà)/7
Corbeille de fruits de saison					

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