

Lundi 22/06 Menu Luxembourgeois	Mardi 23/06 Jour férié	Mercredi 24/06	Jeudi 25/06	Vendredi 26/06
------------------------------------	---------------------------	----------------	-------------	----------------

MENU DU JOUR

Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Kniddelen mat speck 101 - 3 - 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison		Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Côte de porc marinée *** Gratin de pommes de terre 7 *** Petits pois aux échalotes 7 *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Fusilli au thon et à la sauce tomate 101 - 4 - 9 *** Fromage râpé (parmesan) 7 *** Brocolis *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Kebap de poulet 101 - 102 *** sauce tzatziki 7 Pommes de terre wedges *** Salade verte, tomates *** Corbeille de fruits de saison
--	--	--	--	--

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Kniddelen 101 - 3 Sauce à la crème 7 - 9 Champignons sautés		Galette de haricots rouges 101 - 3 Gratin de pommes de terre 7 Petits pois aux échalotes 7	Fusilli 101 Sauce tomate Brocolis	kebab végétarien 101 - 102 - 6 - 9 Pommes de terre wedges Salade verte, tomates
---	--	--	---	---

COLLATION

Corn Flakes et Lait Corbeille de fruits de saison		Petit pain au fromage 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison	Dips de légumes houmous et fromage 7 blanc Corbeille de fruits de saison	Cookies & lait 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison
--	--	--	--	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 29/06

Mardi 30/06

Mercredi 01/07

Jeudi 02/07

Vendredi 03/07

MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Gnocchi 101 </p> <p>Sauce aurore 7 ***</p> <p>Fromage râpé 7 ***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Fish sticks 101 - 4 </p> <p>Sauce rémoulade 3 - 10 ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Petits pois ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Frittata à la mozzarella 3 - 7 </p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Dinkelnudeln 105 - 3 ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Cuisse de poulet ***</p> <p>Jus de viande 9 ***</p> <p>Pommes de terre au four ***</p> <p>Brocolis ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 ***</p> <p>Ragoût de boeuf 101 ***</p> <p>Blé (Ebly) 101 ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	---	--	---	--

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	<p>Escalope de tofu panée 101 - 3 - 6 - 9 Sauce rémoulade 3 - 10 Riz Petits pois</p>		<p>Halloumi grillé 7 Pommes de terre au four Brocolis</p>	<p>Risotto au parmesan et petit pois 7</p>
--	--	--	---	--

COLLATION

<p>Céréales au miel et Lait 101 - 102 - 103 Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Wrap et tapenade de légumes 101 - 102 Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Smoothie aux fruits et galette de riz Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Cake à la banane & lait 101 - 3 - 7 Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7 Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	--	--	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07

Vendredi 10/07

MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***</p> <p>Saumon grillé et quartier de citron 4 </p> <p>***</p> <p>Riz ***</p> <p>Ratatouille ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***</p> <p>Gratin de pâtes aux légumes 101 - 7 - 9 </p> <p>***</p> <p>Salade verte ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***</p> <p>Steak haché de boeuf ***</p> <p>Jus de viande 9</p> <p>Boulgour 101 ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***</p> <p>Fricadelle de légumes 101 - 3 </p> <p>***</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Pommes de terre sautées ***</p> <p>Carottes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 ***</p> <p>Poulet au thym ***</p> <p>Semoule 101 ***</p> <p>Haricot vert ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	---	---	--	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

<p>Escalope de tofu panée 101 - 3 - 6 - 9</p> <p>Riz</p> <p>Ratatouille</p>		<p>Steak de lentilles 104</p> <p>Boulgour 101</p> <p>Courgettes</p>		<p>Riz cantonais végétarien 3</p> <p>Haricot vert</p>
---	--	---	--	---

COLLATION

<p>Fromage blanc au miel 7</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Pavé céréales au Kiri® 101 - 102 - 7</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Dips de légumes houmous et fromage blanc 7</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Tartines de fromage 101 - 7</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Cake au citron 101 - 3 - 7</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	--	---	--

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 13/07 Mardi 14/07 Mercredi 15/07 Jeudi 16/07 Vendredi 17/07

PETIT DEJEUNER

		Knusper Quinoa Muesli et Lait ¹⁰¹	Petit pain et pâte à tartiner spéculoos ^{101 - 102 - 6 - 7}	Yaourt straciatella & Galette de riz ^{6 - 7}
--	--	--	---	---

MENU DU JOUR

Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Quiche au kiri ^{101 - 3 - 7} *** Coquillettes ¹⁰¹ *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Grillwurst *** Sauce à la moutarde ^{7 - 10} Pommes de terre sautées *** Chou-fleur multicolore *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Ragoût de jeune bovin ¹⁰¹ *** Dinkelnudeln ^{105 - 3} *** Brocolis *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Galette de maïs ³ *** Sauce tomate Semoule ¹⁰¹ *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Cabillaud Sauce Vierge ⁴ *** Riz *** Fricassée de poivrons *** Corbeille de fruits de saison
--	--	---	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

	Galette de légumes ³ Pommes de terre sautées Chou-fleur multicolore	Ragoût de pois chiche ¹⁰ Dinkelnudeln ^{105 - 3} Brocolis		Steak de polenta gratiné ⁷ Riz Fricassée de poivrons
--	--	--	--	---

COLLATION

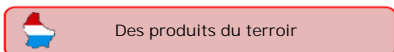
Petit pain au lait , beurre et confiture ^{101 - 3 - 7} Corbeille de fruits de saison	Petit pain au fromage ^{101 - 102 - 7} Corbeille de fruits de saison	Baguette aux céréales au pâté végétarien ^{101 - 102 - 103 - 11} Corbeille de fruits de saison	Fromage blanc aux fruits, flocons avoine ^{104 - 7} Corbeille de fruits de saison	Pancakes & Lait chocolaté ^{101 - 3 - 7 - 701 - 702} Corbeille de fruits de saison
---	---	--	---	---

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

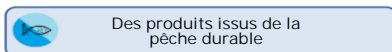
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

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 :



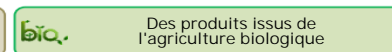
Des produits du terroir



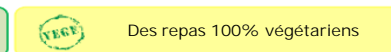
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Lundi 20/07 Vacances loisirs	Mardi 21/07 Excursion	Mercredi 22/07 Vacances loisirs	Jeudi 23/07 Vacances loisirs	Vendredi 24/07 Vacances loisirs
---------------------------------	--------------------------	------------------------------------	---------------------------------	------------------------------------

PETIT DEJEUNER

Corn Flakes et Lait	Petit pain à la confiture 101 - 102	Baguette aux céréales au pâté végétarien 101 - 102 - 103 - 11	Yaourt aux fruits et flocons d'avoine 7	Petit pain au fromage 101 - 102 - 7
---------------------	-------------------------------------	--	---	-------------------------------------

MENU DU JOUR

Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Tortellini ricotta et épinards 101 - 3 - 7 *** Sauce tomate Fromage râpé 7 *** Salade verte *** Corbeille de fruits de saison		Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Poulet tandoori 6 - 7 - 9 - 10 *** Riz *** Courgettes *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Fusilli au thon et à la sauce tomate 101 - 4 - 9 *** Fromage râpé 7 *** Champignons sautés *** Corbeille de fruits de saison	Crudités de saison *** Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10 *** Falafel 101 - 3 *** Fromage blanc aux herbes 7 - 12 Pommes de terre vapeur *** Petits pois *** Corbeille de fruits de saison
--	--	---	---	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

		Tofu au Tandoori 6 - 7 - 9 - 10 Riz Courgettes	Fusilli 101 Sauce tomate Fromage râpé 7 Champignons sautés	
--	--	--	---	--

COLLATION

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.





Lundi 27/07 Vacances loisirs	Mardi 28/07 Excursion	Mercredi 29/07 Vacances loisirs	Jeudi 30/07 Excursion	Vendredi 31/07 Vacances loisirs
---------------------------------	--------------------------	------------------------------------	--------------------------	------------------------------------

PETIT DEJEUNER

Muffin aux fruits & Lait ^{101 - 3 - 7}	Baguette aux céréales au pâté végétarien ^{101 - 102 - 103 - 11}	Muesli et lait ^{101 - 103 - 104 - 6 - 7}	Petit pain et pâte à tartiner spéculoos ^{101 - 102 - 6 - 7}	Céréales au miel et Lait ^{101 - 102 - 103}
---	---	---	---	---

MENU DU JOUR

<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Poulet basquaise ***</p> <p>Semoule ¹⁰¹ ***</p> <p>Fricassée de poivrons ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>		<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Frittata à la mozzarella ^{3 - 7} ***</p> <p>Pommes de terre au four ***</p> <p>Tomate à la provençale ¹⁰¹ ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Feuilleté de saumon à l'aneth ^{101 - 3 - 4 - 7} ***</p> <p>Sauce beurre blanc ^{4 - 7 - 12} ***</p> <p>Duo de riz ***</p> <p>Aubergines rôties au four, sauce fromage ⁷ ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>	<p>Crudités de saison ***</p> <p>Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} ***</p> <p>Gnocchi ¹⁰¹ ***</p> <p>Sauce bolognaise ***</p> <p>Fromage râpé ⁷ ***</p> <p>Courgettes ***</p> <p>Corbeille de fruits de saison</p>
---	--	--	--	---

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

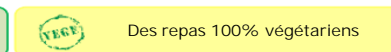
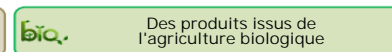
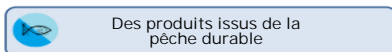
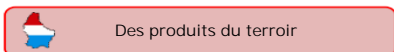
Risotto au parmesan et petit pois ⁷			<p>Nems de légumes ^{101 - 6}</p> <p>Duo de riz</p> <p>Aubergines rôties au four, sauce fromage ⁷</p>	<p>Gnocchi ¹⁰¹</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Fromage râpé ⁷</p> <p>Courgettes</p>
--	--	--	--	--

COLLATION

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 03/08

Mardi 04/08

Mercredi 05/08

Jeudi 06/08

Vendredi 07/08

PETIT DEJEUNER

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine
104 - 7

Petit pain au fromage 101 - 102 - 7

Cookies & lait 101 - 3 - 7

Knusper Quinoa Muesli et Lait 101

Baguette, beurre et miel 101 - 102 - 103

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Cabillaud rôti, sauce napolitaine 4

Pommes de terre vapeur

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Bouchée à la reine 101 - 7

Riz

Petits pois

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Pizza margherita 101

Champignons sautés

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Ragoût de jeune bovin aux oignons

Jus de viande 9

Boullgour 101

Carottes braisées

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette blanche 3 - 7 - 10

Coquillettes 101

Crème jambon 7

Fromage râpé (parmesan) 7

Haricot vert

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Galette de légumes 3

Sauce napolitaine

Pommes de terre vapeur

Brocolis

Ragoût de lentilles

Riz

Petits pois

Escalope de céleri panée 101 - 102 - 3 - 9

Boullgour 101

Carottes braisées

Coquillettes 101

Sauce 4 fromages 7

Fromage râpé (parmesan) 7

Haricot vert

COLLATION

Cake au citron 101 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Dips de légumes houmous et fromage blanc 7

Corbeille de fruits de saison

Tartines et plateau de fromages 101 - 102 - 7

Corbeille de fruits de saison

Pudding de pain 101 - 102 - 3 - 7

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire à la vanille 7

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.



Lundi 10/08

Mardi 11/08

Mercredi 12/08

Jeudi 13/08

Vendredi 14/08

PETIT DEJEUNER

Petit pain à la confiture ^{101 - 102}

Tartines de fromage ^{101 - 7}

Cake à la banane & lait ^{101 - 3 - 7}

Céréales au miel et Lait ^{101 - 102 - 103}

Yaourt aux fruits et flocons d'avoine ⁷

MENU DU JOUR

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Burrito végétarien ¹⁰¹

Sauce au fromage blanc guacamole ⁷

Riz

Salade verte

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Wäinzoossiss ³

Sauce à la moutarde ^{7 - 10}

Purée de pommes de terre ⁷

Chou-fleur multicolore

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Cuisse de poulet

Boulgour ¹⁰¹

Ratatouille

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Fish sticks ^{101 - 4}

Sauce tartare ^{3 - 10}

Pommes de terre au four

Brocolis

Corbeille de fruits de saison

Crudités de saison

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Omelette au fromage ^{3 - 7}

Sauce tomate

Pâtes complètes ¹⁰¹

Fricassée de poivrons

Corbeille de fruits de saison

ALTERNATIVE VEGETARIENNE

Crêpes farcies au fromage ^{101 - 3 - 7}

Escalope de tofu panée ^{101 - 3 - 6 - 9}

Halloumi grillé ⁷

Sauce tartare ^{3 - 10}

Pommes de terre au four

Brocolis

Chou-fleur multicolore

Boulgour ¹⁰¹

Ratatouille

COLLATION

Corn Flakes et Lait

Corbeille de fruits de saison

Brownie & Lait ^{101 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Fromage blanc aux fruits, flocons avoine ^{104 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Wrap et tapenade de légumes ¹⁰¹

Corbeille de fruits de saison

Tartine d'épeautre au fromage frais ^{103 - 105 - 3 - 7}

Corbeille de fruits de saison

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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.

