



Menu de la semaine 02

LUNDI 7 janvier 2019	MARDI 8 janvier 2019	MERCREDI 9 janvier 2019	JEUDI 10 janvier 2019	VENDREDI 11 janvier 2019
Potage au cerfeuil	Velouté de légumes	Potage parmentier	Soupe de petits pois et saucisses	Velouté de navets
Salade d'haricots verts	Taboulé (citron, poivrons, tomates)	Salade de tomates et maïs aux herbes	Salade d'endives aux pommes	Salade de carottes
***	***	***	***	***
Bouchée à la reine	Emincé de bœuf façon bourguignonne	Epaule de veau braisée aux petits oignons	Escalope de poulet	Lasagne végétarienne 
Riz complet	Pâtes	Purée de pommes de terre	Blé pilaf	Salade verte
Petits pois à l'échalote	Flan de potiron	Carottes au beurre et au persil	Légumes à la basquaise (courgettes, poivrons, oignons, tomates)	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Bouchée de quorn	Emincé de tofu jus de légumes	Omelette aux oignons	Soupe de petits pois	
			Escalope de quorn	
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Fruit au sirop	Yaourt aux fruits	Tarte au chocolat	Salade de fruits	Pudding vanille et coulis de caramel
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	
Fromage				

LÉGENDE DES LOGOS

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



Menu de la semaine 03



LUNDI 14 janvier 2019	MARDI 15 janvier 2019	MERCREDI 16 janvier 2019	JEUDI 17 janvier 2019	VENDREDI 18 janvier 2019
Potage cultivateur	Crème de brocoli	Potage saint germain	Soupe de tomates	Potage de carottes au cumin
Salade de lentilles	Salade verte	Salade de tomates et sauce au yaourt	Salade de pommes de terre	Salade de concombre
Pâtes au colin et saumon sauce tomatée	*** Grillwurst sauce moutarde	*** Emincé de Dinde aux champignons	*** Quiche au fromage 	*** Escalope de porc marinée
Poêlée de légumes	Frites	Pâtes	Navets glacés	Boulgour au curcuma
	Chou frisé	Flan d'épinards		Haricots verts
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Pâtes sauce napolitaine et parmesan	Saucisse végétarienne sauce moutarde	Œufs brouillés aux champignons		Tofu mariné
Pain				
*** Corbeille de fruits Fruit au sirop	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	*** Corbeille de fruits Cake au citron	*** Corbeille de fruits Salade de fruits	*** Corbeille de fruits Crème au chocolat
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits	Laitage nature	Compote de fruits	
Fromage				

LÉGENDE DES LOGOS

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



Menu de la semaine 04

LUNDI 21 janvier 2019	MARDI 22 janvier 2019	MERCREDI 23 janvier 2019	JEUDI 24 janvier 2019	VENDREDI 25 janvier 2019
Potage de légumes mixtes Salade de chou blanc et graines de sésame *** Rôti de bœuf jus lié Purée de pommes de terre Épinards à la crème	Minestrone pesto et basilic Salade verte *** Blanquette de veau à l'ancienne Blé Romanesco à l'huile d'olive	Potage paysan (avec lardons) Chou-fleur cuit et vinaigrette *** Omelette et Pommes de terre sautées Poelée de poivrons rouges et verts	Soupe de potiron Salade de concombre *** Escalope de dinde au curry Riz pilaf Pois mange tout aux oignons	Crème à l'oseille Salade de chèvre *** Émincé de porc à la crème d'estragon Pâtes Carottes Vichy
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Falafel	Blanquette de seitan	Potage paysan (sans lardons)	Curry de pois chiches	Emincé de quorn à la crème d'estragon
Pain				
*** Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature Fromage	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	*** Corbeille de fruits Tarte aux pommes Laitage nature	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Crème vanille

LÉGENDE DES LOGOS

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



Menu de la semaine 05

LUNDI 28 janvier 2019	MARDI 29 janvier 2019	MERCREDI 30 janvier 2019	JEUDI 31 janvier 2019	VENDREDI 1 février 2019
Bortsch (soupe à la betterave)	Soupe à la courgette et au curry	Crème de volaille	Potage aux épinards	Potage Dubarry
Salade de quinoa, boulgour, maïs et feta	Salade de haricots verts	Salade de chou rouge aux pommes	Salade grecque à la feta	Salade de carottes
***	***	***	***	***
Jambon braisé et son jus	Cordon bleu de quorn (pané)	Filet de hoki crème aux herbes fraîches	Rôti de veau aux champignons	Choucroute garnie (Judd - Knack)
Pommes de terre sautées	Spatzle	Blé	Pâtes	Pommes de terre à l'anglaise
Chou rouge aux agrumes	Fondue de poireaux crémée	Petits pois	Duo de navets et carottes	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
		Crème de champignons		
Terrine de légumes		Risotto de blé aux herbes fraîches	Escalope de tofu aux champignons	Choucroute saucisse végétarienne
Pain				
***	***	***	***	***
Corbeille de fruits Fruit au sirop	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits	Corbeille de fruits Crêpe au sucre	Corbeille de fruits Salade de fruits	Corbeille de fruits Flan au chocolat
Yaourt nature	Fromage blanc aux fruits		Compote de fruits	
Fromage		Laitage nature		

LÉGENDE DES LOGOS

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



Menu de la semaine 06

LUNDI 4 février 2019	MARDI 5 février 2019	MERCREDI 6 février 2019	JEUDI 7 février 2019	VENDREDI 8 février 2019
Bouillon de légumes asiatiques et nouilles chinoises Salade Coleslaw *** Sauté de porc sauce aigre douce Riz Basmati Wok de légumes asiatiques	Bouneschlupp aux lardons Betteraves rouges cuites *** Lapin à la moutarde Semoule Purée de céleri et carottes	Soupe d'haricots verts Salade de lentilles *** Steak haché de bœuf à l'échalote Gromperekichelcher Salsifis à la crème	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage Pêche au thon *** Sauté de canard aux quatre épices Gnocchi Courgettes sautées	Soupe de légumes Salade d'haricots rouges *** Dés de Quorn gratiné, tomates, mozzarella et basilic  Polenta crémeuse Haricots verts
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Sauté de tofu sauce aigre douce	Bouneschlupp sans lardons Falafel	Steak végétarien	Pêche farcie au houmous Gnocchi sauce tomate	
Pain				
*** Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature Fromage	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits Fromage blanc aux fruits	*** Corbeille de fruits Tarte au fromage blanc Laitage nature	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Bavaois à la framboise

LÉGENDE DES LOGOS

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

Menu de la semaine 07

LUNDI 11 février 2018	MARDI 12 février 2019	MERCREDI 13 février 2019	JEUDI 14 février 2019	VENDREDI 15 février 2019
<p>Potage Saint-Germain (pois cassés)</p> <p>***</p> <p>Chicons aux pommes en salade</p> <p>***</p> <p>Escalope de poulet sauce moutarde</p> <p>***</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Brocoli vapeur</p>	<p>Potage de poireaux et pomme de terre</p> <p>***</p> <p>Salade de chou blanc</p> <p>***</p> <p>Pâtes sauce carbonara</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Carottes au jus</p>	<p>Crème de potiron</p> <p>***</p> <p>Betteraves rouges cuites</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf sauce au paprika</p> <p>***</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Champignons à l'ail et au persil</p>	<p>Potage au cerfeuil</p> <p>***</p> <p>Carottes râpées</p> <p>***</p> <p>Jambon cuit braisé sauce madère</p> <p>***</p> <p>Pommes de terre rôties au four</p> <p>***</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Soupe au chou</p> <p>***</p> <p>Salade de tomates</p> <p>***</p> <p>Couscous de légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches)</p> <p>***</p> <p>Semoule</p> <p>***</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
<p>Dés de quorn sauce moutarde</p>	<p>Pâtes au pesto et parmesan</p>	<p>Falafel sauce tomate</p>	<p>Seitan aux carottes-champignons sauce madère</p>	
Pain				
<p>Corbeille de fruits Salade de fruits</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fromage</p>	<p>Corbeille de fruits Yaourt aux fruits</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Tarte aux pommes</p> <p>Laitage nature</p>	<p>Corbeille de fruits Salade de fruits</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits Flan vanille</p>

LÉGENDE DES LOGOS



Menu de la semaine 08



Vacances de Carnaval



LUNDI 18 février 2019	MARDI 19 février 2019	MERCREDI 20 février 2019	JEUDI 21 février 2019	VENDREDI 22 février 2019
Flammekueche (avec lardons)	Potage cultivateur	Œuf mimosa	Crème de potiron	Dip's de légumes sauce cocktail
Risotto crémeux de veau, parmesan et petits pois	Filet mignon au cumin	Escalope de volaille panée	Suprême de pintade façon Grand-mère (avec lardons)	Fish Burger et son petit pain
Petits pois	Purée de patates douces	Pommes de terre vapeur	Spatzle au beurre	Frites
	Navets braisés	Duo de carottes	Chou rouge aux pommes	Salade mixte
Pain				
*** Corbeille de fruits	*** Corbeille de fruits	*** Corbeille de fruits	*** Corbeille de fruits	*** Corbeille de fruits
Tiramisu	Crumble aux pommes et aux Spéculoos	Tartelette au chocolat	Ile flottante et noisettes caramélisées	Brochette de fruits et fontaine de chocolat

LÉGENDE DES LOGOS

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