



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 1(blé)-7 Salade d'haricots verts 10-12 *** Bouchée à la reine 1(blé)-7-12 Riz complet Petits pois à l'échalote 7	Velouté de légumes 1(blé)-7-9 Taboulé (citron, poivrons, tomates) 1(blé)-12 *** Emincé de bœuf façon bourguignonne 1(blé,orge)-12 Pâtes 1(blé) Flan de potiron 3-7	Potage parmentier 7-12 Salade de tomates et maïs aux herbes 10-12 *** Epaule de veau braisée aux petits oignons 1(blé)-9 Purée de pommes de terre 7 Carottes au beurre et au persil 7	Soupe de petits pois et saucisses 7-9-12 Salade d'endives aux pommes 10-12 *** Escalope de poulet Blé pilaf 1(blé) Légumes à la basquaise (courgettes, poivrons, oignons, tomates)	Velouté de navets 1(blé)-7-9-12 Salade de carottes 10-12 ***  Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 Salade verte 10-12
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Bouchée de quorn 1(blé)-3-7-12 ***	Emincé de tofu jus de légumes 1(blé)-6-7 ***	Omelette aux oignons 3-7 ***	Soupe de petits pois 7-9-12 Escalope de quorn 3 ***	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre), 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte au chocolat 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Pudding vanille et coulis de caramel 1(blé)-3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



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 9 Salade de lentilles 10-12 Pâtes au colin et saumon sauce tomateé 1(blé)-4 Poêlée de légumes 9	Crème de brocoli 7-12 Salade verte 10-12 *** Grillwurst sauce moutarde 1(blé,orge)-7-10-12 Frites Chou frisé 7	Potage saint germain 7-12 Salade de tomates et sauce au yaourt 7-10 *** Emincé de Dinde aux champignons 1(blé)-7 Pâtes 1(blé)-7 Flan d'épinards 3-7	Soupe de tomates 7-9 Salade de pommes de terre 3-7-10-12 ***  Quiche au fromage 1(blé)-3-7 Navets glacés 7	Potage de carottes au cumin 7-12 Salade de concombre 10-12 *** Escalope de porc marinée 9-10 Boulgour au curcuma 1(blé) Haricots verts 7
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Pâtes sauce napolitaine et parmesan 1(blé)-7	Saucisse végétarienne sauce moutarde 1(blé,orge)-3-6-7-10-12	Œufs brouillés aux champignons 3-7		Tofu mariné 6
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
*** Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature 7 Fromage 7	*** Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	*** Corbeille de fruits Cake au citron 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	*** Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	*** Corbeille de fruits Crème au chocolat 1(blé)-6-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



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 9-12 Salade de chou blanc et graines de sésame 10-11-12 *** Rôti de bœuf jus lié 1(blé,orge)-7 Purée de pommes de terre 7 Épinards à la crème 7	Minestrone pesto et basilic 3-7-9 Salade verte 10-12 *** Blanquette de veau à l'ancienne 1(blé)-7 Blé 1(blé) Romanesco à l'huile d'olive	Potage paysan (avec lardons) 9-12 Chou-fleur cuit et vinaigrette 10-12 *** Omelette et Pommes de terre sautées 3-7 (omelette) 7-12 (pommes de terre) Poelée de poivrons rouges et verts	Soupe de potiron 7-12 Salade de concombre 10-12 *** Escalope de dinde au curry 1(blé)-7-8(noix)-10 Riz pilaf Pois mange tout aux oignons 6	Crème à l'oseille 1(blé)-7 Salade de chèvre 7-8-10-12 *** Émincé de porc à la crème d'estragon 7-12 Pâtes 1(blé) Carottes Vichy
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Falafel ***	Blanquette de seitan 1(blé)-6-7 ***	Potage paysan (sans lardons) 9-12 ***	Curry de pois chiches 7-8(noix)-10 ***	Emincé de quorn à la crème d'estragon 3-7-12 ***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte aux pommes 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème vanille 3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



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) 7-12 Salade de quinoa, boulgour, maïs et feta 1(blé)-7-10-12 *** Jambon braisé et son jus 1(blé,orge)-7-12 Pommes de terre sautées 7-12 Chou rouge aux agrumes 12	Soupe à la courgette et au curry 7-8(noix)-10-12 Salade de haricots verts 10-12 *** Cordon bleu de quorn (pané) 1(blé)-3-7 Spatzle 1(blé)-3-7 Fondue de poireaux crémée 7	Crème de volaille 1(blé)-3-7 Salade de chou rouge aux pommes 10-12 *** Filet de hoki crème aux herbes fraîches 4-7 Blé 1(blé) Petits pois 7	Potage aux épinards 7-12 Salade grecque à la feta 7 *** Rôti de veau aux champignons 1(blé,orge)-7 Pâtes 1(blé) Duo de navets et carottes 7	Potage Dubarry 1(blé)-7 Salade de carottes 10-12 *** Choucroute garnie (Judd - Knack) 6-7 Pommes de terre à l'anglaise 7-12
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Terrine de légumes 1(blé)-3-9 ***		Crème de champignons 1(blé)-7 Risotto de blé aux herbes fraîches 1(blé)-7-12	Escalope de tofu aux champignons 1(blé,orge)-6-7	Choucroute saucisse végétarienne 1(blé)-3-6
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Crêpe au sucre 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Flan au chocolat 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



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 1(blé)-3-9 Salade Coleslaw 3-7-10-12 *** Sauté de porc sauce aigre douce 1(blé)-6-10-12-14 Riz Basmati Wok de légumes asiatiques 6-11	Bouneschlupp aux lardons 1(blé)-7-9-12 Betteraves rouges cuites 10-12 *** Lapin à la moutarde Semoule 1(blé) Purée de céleri et carottes 7-9	Soupe d'haricots verts 7-12 Salade de lentilles 10-12 *** Steak haché de bœuf à l'échalote Gromperekichelcher 1(blé)-3 Salsifis à la crème 7	Soupe à l'oignon, croûtons et fromage 1(blé)-7 Pêche au thon 3-4-10 *** Sauté de canard aux quatre épices 7 Gnocchi 1(blé) Courgettes sautées	Soupe de légumes 9-12 Salade d'haricots rouges 10-12 *** Dés de Quorn gratiné, tomates, mozzarella et basilic 3-7 Polenta crémeuse 7 Haricots verts 7
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Sauté de tofu sauce aigre douce 1(blé)-6-10-12-14 ***	Bouneschlupp sans lardons 1(blé)-7-9-12 Falafel ***	Steak végétarien 6 ***	Pêche farcie au houmous Gnocchi sauce tomate 1(blé) ***	Pêche farcie au houmous Gnocchi sauce tomate 1(blé) ***
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) , 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fruit au sirop Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte au fromage blanc 1(blé)-3-6-7-12 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Bavarois à la framboise 1(blé)-3-7 ***

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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



Menu de la semaine 07

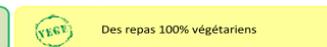


LUNDI 11 février 2018	MARDI 12 février 2019	MERCREDI 13 février 2019	JEUDI 14 février 2019	VENDREDI 15 février 2019
Potage Saint-Germain (pois cassés) 7-12 ***	Potage de poireaux et pomme de terre 7-12 ***	Crème de potiron 7-12 ***	Potage au cerfeuil 1(blé)-7 ***	Soupe au chou 7-12 ***
Chicons aux pommes en salade 10-12 ***	Salade de chou blanc 10-12 ***	Betteraves rouges cuites 10-12 ***	Carottes râpées 10-12 ***	Salade de tomates 10-12 ***
Escalope de poulet sauce moutarde 1(blé)-7-10-12 ***	Pâtes sauce carbonara 1(blé)-7 ***	Emincé de bœuf sauce au paprika 1(blé-orge)-7 ***	Jambon cuit braisé sauce madère 1(blé-orge)-7-12 ***	 Couscous de légumes (carottes, navets, courgettes, céleri, poivrons, pois chiches) 7-9 ***
Gratin de pommes de terre 7-12 ***	***	Riz ***	Pommes de terre rôties au four 12 ***	Semoule 1(blé) ***
Brocoli vapeur	Carottes au jus	Champignons à l'ail et au persil 7	Haricots verts 7	.
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Dés de quorn sauce moutarde 1(blé)-3-7-10-12	Pâtes au pesto et parmesan 1(blé)-7	Falafel sauce tomate	Seitan aux carottes-champignons sauce madère 1(blé)-12	
Pain 1 (blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre), 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Salade de fruits Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Tarte aux pommes 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Flan vanille 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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 recueillies pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »





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) 1(blé)-3-7 Risotto crémeux de veau, parmesan et petits pois 1(blé)-3-7-9 Petits pois 7	Potage cultivateur 9 Filet mignon au cumin 7 Purée de patates douces 7 Navets braisés	Œuf mimosa 3-10 Escalope de volaille panée 1(blé)-3 Pommes de terre vapeur 12 Duo de carottes 7	Crème de potiron 7-12 Suprême de pintade façon Grand-mère (avec lardons) 1(blé)-7-9 Spatzle au beurre 1(blé)-3-7 Chou rouge aux pommes 12	Dip's de légumes sauce cocktail 3-10 Fish Burger et son petit pain 1(blé)-4-11 Frites Salade mixte 10-12
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle,épeautre) , 11 selon type de pain)				
*** Corbeille de fruits Tiramisu 1(blé)-3-6-7-8(amande)	*** Corbeille de fruits Crumble aux pommes et aux Spéculoos 1(blé)-6-7	*** Corbeille de fruits Tartelette au chocolat 1(blé)-3-6-7	*** Corbeille de fruits Ile flottante et noisettes caramélisées 3-7-8(noisette)	*** Corbeille de fruits Brochette de fruits et fontaine de chocolat 6-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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