



Menu de la semaine 29

Vacances d'été

LUNDI 15 juillet 2019	MARDI 16 juillet 2019	MERCREDI 17 juillet 2019	JEUDI 18/07/2019	VENDREDI 19 juillet 2019
Salade iceberg, poivrons, olives, basilic et vinaigrette 7-10-12 Sauté de lapin (s/os) sauce moutarde 6-7-9-10 *** Gnocchis de pommes de terre 1(blé) *** Brocoli / ***	Wrap au fromage frais et crudités (iceberg, concombre, carottes râpées) 1(blé)-7 *** Grillade (escalope de porc marinée) *** Taboulé 1(blé) *** Crudités 3-9-10 ***	Soupe de carottes 07-déc *** Paëlla (chorizo, poulet, poivrons, petit pois) / *** Riz / *** ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 *** Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Salade grecque (avec feta) et sauce tzatziki 7 *** Buffet froid et œufs mimosa 3-7-10 Salade de pâtes au pesto 1(blé)-3-7-10 Salade de carottes et vinaigrette 7-10-12 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Sauté de quorn sauce moutarde 3-6-7-9-10	Steak végétarien quinoa et légumes 9	Paëlla (dés de quorn, poivrons, petit pois) 3		Buffet végétarien et œuf mimosa 1(blé)-3-7-10-12
Pain 1 (blé) (8 et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Pudding vanille 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Clafoutis aux myrtilles 1(blé, froment)-3-7-12	Corbeille de fruits Salade de melon-pastèque /	Corbeille de fruits Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7	Corbeille de fruits Tiramisu aux spéculoos 1(blé)-3-6-7

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 »





Menu de la semaine 30



Sainte
Sophie
LUXEMBOURG



Menu asiatique

Vacances d'été

LUNDI 22 juillet 2019	MARDI 23 juillet 2019	MERCREDI 24 juillet 2019	JEUDI 25 juillet 2019	VENDREDI 26 juillet 2019
Nems de légumes 1(blé)-3-6-9 *** Wok de volaille sauce aigre douce 1(blé)-6-9 *** Nouilles chinoises 1(blé)-3-6-11 *** Mélange de légumes asiatiques 9 ***	Asperges en vinaigrette 10-12 *** Buffet de pizza (trois fromages, margherita, quatre saisons) 1(blé)-7 *** Crudités 10-12 ***	Œufs mimosa 3-10 *** Rôti de veau et son jus lié 1(blé-orge)-9 *** Spätzle 1(blé)-3-7 *** Poêlée de légumes / ***	Dip's de légumes (concombre, carottes, chou-fleur) et guacamole / *** Steak haché de boeuf sauce ketchup *** Frites / *** Salade de tomates 10-12 ***	Concombre en vinaigrette 10-12 *** Fish-stick sauce rémoulade 1(blé)-3-4-6-7-10-12 *** Riz blanc / *** Courgettes sautées / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Wok de tofu sauce aigre douce 1(blé)-6-9		Escalope de quorn gratiné 3-7	Nuggets végétarien 1(blé)-3	Stick de mozzarella 1(blé, seigle)-7
Pain 1 (blé) (8 et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Tarte aux abricots 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits fromage blanc au coulis de mangue 7	Corbeille de fruits Fraises à la chantilly 7	Corbeille de fruits Compote de fruits /	Corbeille de fruits Cookies aux pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7

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