



Menu de la semaine 29

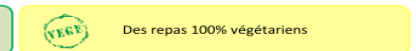
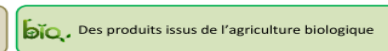
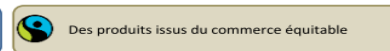
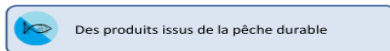
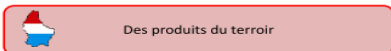
Vacances d'été

LUNDI 13 juillet 2020	MARDI 14 juillet 2020	MERCREDI 15 juillet 2020	JEUDI 16 juillet 2020	VENDREDI 17 juillet 2020
Tomate cerise et mozzarella 7	Cake aux légumes (courgette, poivron et basilic) 1(blé)-3-7	Grissini et tapenade d'olive 1(blé)-12	Salade façon Niçoise 3-4-10-12 	Salade de betterave 10-12
Sandwich au jambon 1(blé)-7	Salade de pommes de terre et saucisse viennoise 3-7-10-12	Salade de pâtes aux dés de volaille, tomate et concombre 1(blé)-10-12	Omelette aux fines herbes 3-7 ***	Kefta d'agneau sauce blanche
Cèleri rémoulade 3-7-9-10	Concombre en vinaigrette 10-12 		Pommes wedges 1(blé) ***	Pain pita 1(blé)-7
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Petit pain au fromage 1(blé)-7	Salade de pommes de terre et saucisse végétarienne de tofu 1(blé, avoine)-3-6-7-10-12	Salade de pâtes aux pois chiches, tomates et concombre 1(blé)-3-10-12		Falafels 7
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Banane 	Yaourt sucré 7	Poire	Corbeille de fruits Salade de fruits frais	Corbeille de fruits Gâteau au 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 »





Menu de la semaine 30

Vacances d'été

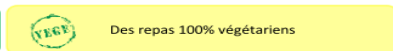
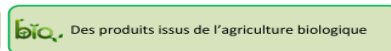
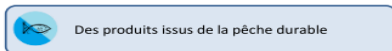
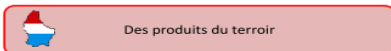
LUNDI 20 juillet 2020	MARDI 21 juillet 2020	MERCREDI 22 juillet 2020	JEUDI 23 juillet 2020	VENDREDI 24 juillet 2020
Salade iceberg, poivrons, olives, basilic et vinaigrette 10-12	Wrap au fromage frais et crudités (iceberg, concombre, carottes râpées) 1(blé)-7 ***	Soupe de carottes 7-12 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade grecque (avec feta) et sauce tzatziki 7 ***
Sauté de lapin (s/os) sauce moutarde 6-7-9-10 ***	Grillade (escalope de porc marinée) ***	Paëlla (chorizo, poulet, poivrons, petit pois) / ***	 Lasagne végétarienne	Rôti de bœuf (froid)
Gnocchis de pommes de terre 1(blé) ***	Taboulé 1(blé) ***	Riz / ***	Salade verte et vinaigrette 1(blé)-3-7-9 ***	Salade de pommes de terre 3-7-10-12
Brocoli  / ***	Crudités 10-12 ***	Paëlla (dés de quorn, poivrons, petit pois) 3	Salade de carottes et vinaigrette 7-10-12 ***	Oeuf mimosa 3-10
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Sauté de quorn sauce moutarde 3-6-7-9-10	Steak de lentilles	Paëlla (dés de quorn, poivrons, petit pois) 3		Oeuf mimosa 3-10
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Pudding vanille 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Clafoutis aux myrtilles 1(blé)-3-7-12	Corbeille de fruits Salade de melon-pastèque /	Corbeille de fruits Fromage blanc au coulis de fruits rouges  7	Corbeille de fruits Mousse au chocolat 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

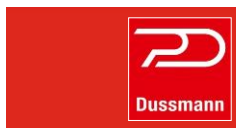
« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 31



Menu asiatique

Vacances d'été

LUNDI 27 juillet 2020	MARDI 28 juillet 2020	MERCREDI 29 juillet 2020	JEUDI 30 juillet 2020	VENDREDI 31 juillet 2020
Nems de légumes 1(blé)-3-6-9 ***	Asperges en vinaigrette 10-12 ***	Macédoine de légumes 3-10 ***	Dip's de légumes (concombre, carottes, chou-fleur) et guacamole / ***	Concombre en vinaigrette 10-12 ***
Wok de volaille sauce aigre douce 1(blé)-6-9 ***	 Pizza (fromage, margherita, quatre saisons) 1(blé)-7 ***	Rôti de veau et son jus lié 1(blé-orge)-9 ***	Steak haché de boeuf sauce ketchup ***	Fish-stick sauce rémoulade 1(blé)-3-4-6-7-10-12 ***
Nouilles chinoises 1(blé)-3-6-11 ***	Crudités 10-12 ***	Spätzle 1(blé)-3-7 ***	Frites / ***	Riz blanc / ***
Mélange de légumes asiatiques 6-9 ***		Poêlée de légumes / ***	Salade de tomates 10-12 ***	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) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 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