



Menu de la semaine 25

LUNDI 21 juin 2021	MARDI 22 juin 2021	MERCREDI 23 juin 2021	JEUDI 24 juin 2021	VENDREDI 25 juin 2021
Soupe au poireau 7-9-12 ***	Crème de légumes 1(blé)-7-9 ***	<p style="text-align: center;"><i>Jour Férié</i> <i>Fête nationale du Luxembourg</i></p>	Potage aux légumes verts 9-12 ***	Soupe de brocolis 7-9 ***
Coleslaw 3-7-10-12 ***	Salade niçoise (thon) 3-4-10 ***		Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade grecque 7 ***
Emincé de porc sauce curry 1(blé)-7 ***	Pâtes sauce bolognaise (pur bœuf) 1(blé)-3-7-9 ***		Filet de merlu meunière 1(blé)-3-4-7 ***	Escalope de dinde sauce aux champignons 1(blé)-7 ***
Blé 1(blé)-7 ***	Parmesan 3-7 ***		Riz complet / ***	Purée de pommes de terre 7 ***
Chou romanesco / ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***		Ratatouille / ***	Haricots verts / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Nuggets végétarien sauce au curry 1(blé)-3-7	Pâtes sauce bolognaise de quorn 1(blé)-3-7-9		Omelette 3-7	Steak végétarien 6
Blé 1(blé)	Parmesan 3-7		Riz complet /	Purée de pommes de terre 7
Chou romanesco /	Salade verte et vinaigrette 10-12		Ratatouille /	Haricots verts /
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7		Salade de fruits /	Crème caramel 3-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7		Compote de fruits /	

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 26

LUNDI 28 juin 2021	MARDI 29 juin 2021	MERCREDI 30 juin 2021	JEUDI 1 juillet 2021	VENDREDI 2 juillet 2021
Bouillon de pâtes Alphabet 1(blé)-9 ***	Minestrone et pesto au basilic 3-7-9 ***	Soupe à la courgette 7-12 ***	Soupe de céleri 7-9-12 ***	Crème poivrons et mascarpone 1(blé)-7-12 ***
Carottes râpées 10-12 ***	Salade de tomate 10-12 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Salade de lentilles 10-12 ***	Betteraves rouges cuites 10-12 ***
Bœuf braisé 1(blé,orge) ***	Bouchée à la reine 1(blé)-7-12 ***	Lapin à la moutarde 1(blé)-7-10-12 ***	Bifanas de porc grillé 9-10 ***	Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 ***
Spätzle 1(blé)-3-7 ***	Riz / ***	Pommes de terre à la vapeur / ***	Boulgour 1(blé) ***	Brocolis / ***
Courgettes / ***	Petits pois 7 ***	Carottes / ***	Epinards à la crème 7 ***	
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Escalope de légumes 1(blé)	Bouchée de quorn 1(blé)-3-7-12	Curry de légumineuses 7	Falafel sauce au fromage blanc 7	
Spätzle 1(blé)-3-7	Riz /	Pommes de terre à la vapeur /	Boulgour 1(blé)	
Courgettes /	Petits pois 7	Carottes /	Epinards à la crème 7	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Gâteau pomme-cannelle 1(blé)-3-7	Melon et pastèque /	Semoule au lait 1(blé)-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits /	

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 »

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 27

LUNDI 5 juillet 2021	MARDI 6 juillet 2021	MERCREDI 7 juillet 2021	JEUDI 8 juillet 2021	VENDREDI 9 juillet 2021
Soupe de légumes variés 9-12 ***	Soupe de petits pois 7-9-12 ***	Soupe de brocoli 7-12 ***	Soupe de fenouil 7-12 ***	Soupe de tomate 7-9 ***
Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Chicons aux pommes 10-12 ***	Salade d'asperges vinaigrette à l'œuf 3-10-12 ***	Salade de concombre 10-12 ***	Salade de carottes 10-12 ***
Œufs durs gratinés 3-7 ***	Poisson pané sauce rémoulade 1(blé)-3-4-10-12 ***	Moussaka (haché d'agneau, aubergine, sauce tomate)	Poulet sauce chasseur (champignons) 1(blé)-7 ***	Emincé de veau aux herbes 1(blé)-7 ***
Pommes de terre sautées 7-12 ***	Riz pilaf /	Salade verte et vinaigrette 1(blé)-7-12 ***	Pâtes 1(blé) ***	Purée de pommes de terre 7 ***
Poelée de légumes 9 ***	Carottes /	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Champignons 7 ***	Ratatouille /
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	Curry de lentilles 7	Moussaka végétarienne	Nuggets végétarien 1(blé)-3	Emincé de quorn sauce au herbes 1(blé)-3-9
	Riz pilaf /	Salade verte et vinaigrette 1(blé)-7-12	Pâtes 1(blé)	Purée de pommes de terre 7
	Carottes /	Salade verte et vinaigrette 10-12	Champignons 7	Ratatouille /
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Cake vanille 1(blé)-3-7	Salade de fruits /	Crème au chocolat 1(blé)-6-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits /	

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 28

Début des vacances d'été

LUNDI 12 juillet 2021	MARDI 13 juillet 2021	MERCREDI 14 juillet 2021	JEUDI 15 juillet 2021	VENDREDI 16 juillet 2021
Potage aux navets 7-12 ***	Potage de légumes 9-12 ***	Soupe à la carotte 7-12 ***	Gaspacho 12 ***	Focaccia à la tomate
Melon / ***	Tomate - Mozzarella 7 ***	Céleri rémoulade 3-7-9-10 ***	Salade verte et maïs 10-12 ***	1(blé)-6-7 ***
Escalope de bœuf mariné 9-10 ***	Grillwurst sauce moutarde 1(blé-orge)-7-10-12 ***	Volaille façon gyros 7 ***	Escalope de veau parmigiana 3-7 ***	Tortellini ricotta- épinard
Quinoa / ***	Purée de pommes de terre 7 ***	Tortilla de blé 1(blé) ***	Riz / ***	Sauce napolitaine
Courgettes sautées au beurre 7 ***	Haricots beurre aux échalotes 7 ***	Chou blanc frais / ***	Tomates au four / ***	Emmental râpé 1(blé)-3-7 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Chili, lait de coco, haricot rouge, épinards, épices tex mex 7	Boulettes de légumes sauce moutarde 3-10	Falafel sauce au fromage blanc 7	Filet de quorn parmigiana 3-7	
Quinoa / 	Purée de pommes de terre 7	Tortilla de blé 1(blé)	Riz /	
Courgettes sautées au beurre 7	Haricots beurre aux échalotes 7	Chou blanc frais /	Tomates au four /	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Tartelette au citron maison 1(blé)-3-7	Salade de fruits /	Sorbet citron /
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 7	Compote de fruits /	

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 »

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 29

Vacances d'été

LUNDI 19 juillet 2021	MARDI 20 juillet 2021	MERCREDI 21 juillet 2021	JEUDI 22 juillet 2021	VENDREDI 23 juillet 2021
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 ***
Filet de hoki crème aux herbes fraîches 1(blé)-4-7 ***	Salade de pommes de terre et saucisse viennoise 3-7-10-12 ***	Cordon bleu de volaille (non pané) 7 ***	Omelette aux fines herbes 3-7 ***	Kefta d'agneau sauce blanche 10-12 ***
Blé 1(blé)-7 ***	Concombre en vinaigrette 10-12 ***	Riz /	Pommes wedges 1(blé) ***	Pain pita 1(blé)-7 ***
Duo de navets et carottes 7 ***	Concombre en vinaigrette 10-12 ***	Fondue de poireaux crémée 7 ***	Courgettes sautées /	Salade, tomate, oignon /
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Blésotto aux champignons et parmesan 1(blé)-7	Salade de pommes de terre et saucisse végétarienne de tofu 1(blé, avoine)-3-6-7-10-12	Lentilles mijotées 1(blé)-7		Falafels sauce blanche 1(blé)-7
Duo de navets et carottes 7	Concombre en vinaigrette 10-12	Riz /		Pain pita 1(blé)-7
		Fondue de poireaux crémée 7		Salade, tomate, oignon /
Pain 1(blé) et 1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Banane au chocolat 6-7	Corbeille de fruits Glace à l'eau orange /	Corbeille de fruits Muffins 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Salade de fruits frais /	Corbeille de fruits Tarte aux fruits 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 »





Menu de la semaine 35

Vacances d'été

LUNDI 30 août 2021	MARDI 31 août 2021	MERCREDI 1 septembre 2021	JEUDI 2 septembre 2021	VENDREDI 3 septembre 2021
***	***	Bouillon vermicelle 1(blé) ***	Tomate farcie au maïs 7-10-12 ***	Salade verte et toast de chèvre 1(blé)-7-10-12 ***
***	***	Escalope de veau viennoise, citron 1(blé)-3-7 ***	Cappelletti au 5 fromages 1(blé)-3-7 ***	Filet de saumon sauce à l'aneth 1(blé)-4-7 ***
***	***	Pommes de terre au four 12 ***	***	Riz basmati et riz sauvage / ***
***	***	Choux fleur à la béchamel 1(blé)-7 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Haricots verts à l'échalote / ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
		Filet de quorn pané 1(blé)-3-7		Curry de légumineuses 7
		Pommes de terre au four 12		Riz basmati et riz sauvage / ***
		Choux fleur à la béchamel 1(blé)-7		Haricots verts à l'échalote / ***
Pain 1(blé) et 1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
		Corbeille de fruits Iles flottantes 3-7 sans fruits à coques	Corbeille de fruits Tarte mirabelle 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Compote de fruits et 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 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 36

Vacances d'été

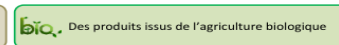
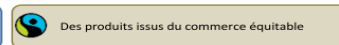
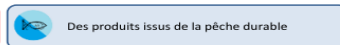
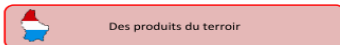
LUNDI 6 septembre 2021	MARDI 7 septembre 2021	MERCREDI 8 septembre 2021	JEUDI 9 septembre 2021	VENDREDI 10 septembre 2021
Salade de quinoa et feta 7-10-12 ***	Melon / ***	Concombre à la crème 7 ***	Soupe de courgettes 1 (blé)-7 ***	Tomate - mozzarella 7 ***
Veau au romarin / ***	Escalope de dinde marinée / ***	Filet de colin façon meunière et citron 1(blé)-3-4-7 ***	Fajitas de poulet 1(blé)-7 ***	Jambon cuit / ***
Pâtes 1(blé) ***	Taboulé 1(blé)-10-12 ***	Blé 1(blé) ***	Riz pilaf / ***	Salade de pommes de terre 3-7-10-12 ***
Chou fleur en béchamel 1(blé)-7 ***	Haricots verts 7 ***	Tomates à la provençale 1(blé) ***	Aubergines sautées / ***	Salade de carottes et vinaigrette 10-12 ***
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
Gratin de pâtes aux œufs, chou-fleur et béchamel 1(blé)-3-7	Falafel sauce au yaourt 7 Taboulé 1(blé)-10-12 Haricots verts 7	Blésotto aux champignons et parmesan 1(blé)-7 Tomates à la provençale 1(blé)	Fajitas végétarienne 1(blé)-7 Riz pilaf / Aubergines sautées /	Omelette 3-7 Salade de pommes de terre 3-7-10-12 Salade de carottes et vinaigrette 10-12
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Fromage blanc au miel 7	Corbeille de fruits Tarte aux poires 1 (blé)-3-7	Corbeille de fruits Salade de fruits /	Corbeille de fruits Brochette de fruits Sauce chocolat 6-7	Corbeille de fruits Crème vanille 1(blé) -3-7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

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

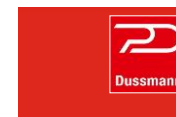
« L'information donnée sur les allergènes tient compte des données récoltées pour chaque ingrédient constituant nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes »

Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :





Menu de la semaine 37



Vacances d'été

LUNDI 13 septembre 2021	MARDI 14 septembre 2021	MERCREDI 15 septembre 2021	JEUDI 16 septembre 2021	VENDREDI 17 septembre 2020
<p>Salade de carottes à l'orange</p> <p>10-12 ***</p> <p>Bouchée de quorn (avec champignons)</p> <p>1(blé)-3-7-12 ***</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>12 ***</p> <p>Haricots verts</p> <p>7 ***</p>	<p>Potage aux légumes taillés</p> <p>Œuf Mimosa</p> <p>3-10 ***</p> <p>Curry de veau au lait de coco</p> <p>Riz basmati</p> <p>- ***</p> <p>***</p>	<p>Potage Parmentier</p> <p>7-12</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>3-10-12 ***</p> <p>Cabillaud sauce vierge</p> <p>4 ***</p> <p>Pâtes</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Epinards</p> <p>7 ***</p>	<p>Soupe de petits pois</p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Salade de tomates</p> <p>10-12 ***</p> <p>Ragoût de Porc à l'ancienne</p> <p>1(blé,orge) ***</p> <p>Bouलगour</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Flan de brocolis</p> <p>3-7 ***</p>	<p>Potage de légumes verts</p> <p>9-12 ***</p> <p>Chou rouge aux pommes</p> <p>12 ***</p> <p>Bœuf au poivre</p> <p>7 ***</p> <p>Frites</p> <p>/ ***</p> <p>Carottes cuites</p> <p>7 ***</p>
Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)				
	<p>Curry de pois chiche et légumes au lait de coco</p>	<p>Gratin de pâtes aux œufs et épinards</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Aloo Palak</p> <p>12</p>	<p>Galette de lentilles</p> <p>1(blé)</p> <p>Frites</p> <p>/</p> <p>Carottes cuites</p> <p>7</p>
Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)				
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc Stracciatella</p> <p>6-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Desserts du pâtissier (Carré de framboise, Carré de chocolat, mini financier)</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>/</p> <p>Compote de fruits</p> <p>/</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Flan chocolat</p> <p>7</p>

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 »

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