



# Menu de la semaine 38

LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	VENDREDI 24 septembre 2021
<b>Soupe de carottes</b> 7-12 ***	<b>Soupe de potiron</b> 7-12 ***	<b>Bouillon de légumes</b> 9 ***	<b>Gaspacho de tomate</b> 12 ***	<b>Crème de salsifis</b> 1(blé)-7 ***
<b>Macédoine de légumes</b> 3-10 ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10-12 ***	<b>Concombre à la vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Céleri remoulade</b> 3-7-9-10 ***	<b>Salade de pommes de terre</b> 3-7-10-12 ***
<b>Pilon de poulet mariné</b> 9-10 ***	<b>Bœuf braisé sauce tomate</b> 1(blé,orge)-12 ***	<b>Sauté de canard aux épices</b> 6 ***	<b>Tajine d'agneau aux fruits secs</b> 9-12 ***	<b>Quiche au fromage</b> 1(blé)-3-7 ***
<b>Riz</b> 7 ***	<b>Blé</b> 1(blé) ***	<b>Pommes de terre sautées aux oignons</b> 7-12 ***	<b>Quinoa</b> 7 ***	 ***
<b>Haricots jaunes</b> 7 ***	<b>Petits pois aux oignons</b> 7 ***	<b>Brocolis</b> 7 ***	<b>Légumes du couscous</b> 7-9 ***	<b>Carottes persillées</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Nuggets végétarien</b> 1(blé)-3	<b>Tarte aux légumes (mozzarella, épinards, tomates et brocolis)</b> 1(blé)-3-7	<b>Cordon bleu de quorn</b> 1(blé)-3-7	<b>Tajine de légumes aux fruits secs et pois chiches</b> 7-9-12	
<b>Riz</b> 7	<b>Petits pois aux oignons</b> 7	<b>Pommes de terre sautées aux oignons</b> 7-12		
<b>Haricots jaunes</b> 7		<b>Brocolis</b> 7		
<b>Pain 1(blé) et 1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> 7
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Gauffre de Bruxelles</b> 1(blé)-3-7	<b>Salade de fruits</b> 7	<b>Panna Cotta à l'orange</b> 7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b> 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



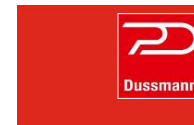
Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



# Menu de la semaine 39



LUNDI 27 septembre 2021	MARDI 28 septembre 2021	MERCREDI 29 septembre 2021	JEUDI 30 septembre 2021	VENDREDI 1 octobre 2021
<b>Soupe de poireaux (mixé)</b> 7-9-12 ***	<b>Crème de chou-fleur</b> 7-12 ***	<b>Soupe à l'oignon, croûtons, fromage</b> 1(blé)-7 ***	<b>Soupe de petits pois</b> 7-9-12 ***	<b>Potage de légumes verts</b> 9-12 ***
<b>Salade de carottes</b> 10-12 ***	<b>Haricots verts</b> 10-12 ***	<b>Salade de betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***	<b>Salade de tomates</b> 10-12 ***	<b>Chou rouge aux pommes</b> 12 ***
<b>Bouchée de quorn (avec champignons)</b> 1(blé)-3-7-12 ***	<b>Cabillaud sauce vierge</b> 4 ***	<b>Filet de dinde rôti et son jus</b> 12 ***	<b>Ragoût de Porc à l'ancienne</b> 1(blé,orge) ***	<b>Bœuf au poivre</b> 7 ***
<b>Pommes de terre vapeur</b> 12 ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Riz pilaf</b> ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***	<b>Frites</b> / ***
<b>Haricots verts</b> 7 ***	<b>Epinards</b> 7 ***	<b>Purée de potiron</b> 7 ***	<b>Flan de brocolis</b> 3-7 ***	<b>Carottes cuites</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
	<b>Gratin de pâtes aux œufs et épinards</b> 1(blé)-3-7	<b>Râgout de légumineuses</b> 9	<b>Aloo Palak</b> 12	<b>Galette de lentilles</b> 1(blé)
		<b>Riz pilaf</b> 		<b>Frites</b> /
		<b>Purée de potiron</b> 7		<b>Carottes cuites</b> 7
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> Yaourt nature 7 Fromage 7	<b>Corbeille de fruits</b> Yaourt nature 7 Fromage blanc aux fruits 7	<b>Corbeille de fruits</b> Gâteau au yaourt 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits / Compote de fruits /	<b>Corbeille de fruits</b> Flan 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 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 40

LUNDI 4 octobre 2021	MARDI 5 octobre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	JEUDI 7 octobre 2021	VENDREDI 8 octobre 2021
<b>Bounesclupp (sans viande)</b> 1(blé)-7-9-12 *** <b>Salade de chicons aux pommes</b> 10-12 *** <b>Tortellini ricotta épinards sauce napolitaine</b> 1(blé)-3-7 *** <b>Fromage</b> 7 *** <b>Courgettes sautées</b> / ***	<b>Crème de champignons</b> 1(blé)-7 *** <b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 *** <b>Escalope de dinde marinière</b> 7-12 *** <b>Purée de pommes de terre</b> 7 *** <b>Haricots verts aux fines herbes</b> 7 ***	<b>Potage parmentier</b> 7-12 *** <b>Salade de choux blanc</b> 3-10-12 *** <b>Emincé de bœuf aux oignons</b> 1(blé-orge)-12 *** <b>Coquillettes</b> 1(blé)-7 *** <b>Tomate provençale</b> 1(blé) ***	<b>Potage de légumes verts</b> 9-12 *** <b>Salade de maïs</b> 10-12 *** <b>Filet de colin sauce citron</b> 1(blé)-4-7-12 *** <b>Riz jaune</b> 7 *** <b>Poireau à la crème</b> 7 ***	<b>Soupe de brocolis</b> 7-12 *** <b>Champignons à la grecque</b> 9-12 *** <b>Cordon bleu de dinde</b> 1(blé)-6-7 *** <b>Pommes de terre au beurre</b> 7-12 *** <b>Epinards</b> / ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
	<b>Emincé de quorn sauce madère</b> 1(blé-orge)-3-7-12 <b>Purée de pommes de terre</b> 7 <b>Haricots verts aux fines herbes</b> 7	<b>Omelette nature</b> 3-7 <b>Coquillettes</b> 1(blé)-7 <b>Tomate provençale</b> 1(blé)	<b>Lentilles mijotées</b> 9-12 <b>Riz jaune</b> 7 <b>Poireau à la crème</b> 7	<b>Galette de légumes gratinées au fromage</b> 1(blé)-7 <b>Pommes de terre au beurre</b> 7-12 <b>Courgettes sautées</b> /
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Fromage</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Eclair à la vanille</b> 1(blé)-3-6-7 <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compote de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Mousse au chocolat</b> 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



# Menu de la semaine 41

LUNDI 11 octobre 2021	MARDI 12 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021	JEUDI 14 octobre 2021	VENDREDI 15 octobre 2021
<b>Bouillon Alphabet</b> 1(blé) ***	<b>Velouté navet</b> 1(blé)-7-9-12 ***	<b>Crème de chou-fleur</b> 7-9-12 ***	<b>Soupe de patates douces</b> 7-12 ***	<b>Soupe florentine</b> 1(blé)-7-12 ***
<b>Haricots verts en salade</b> 10-12 ***	<b>Salade coleslaw</b> 3-7-10-12 ***	<b>Tomate cerise et mozzarella</b> 7-10-12 ***	<b>Salade de betteraves rouges cuites</b> 10-12 ***	<b>Carottes râpées</b> 10-12 ***
<b>Emincé de bœuf sauce Stroganoff</b> 1(blé-orge)-7 ***	<b>Tagliatelles sauce carbonara et fromage râpé</b>	<b>Cheese burger</b> Ketchup 1(blé)-6-7-11 ***	<b>Veau aux herbes</b> 1(blé)-7 ***	<b>Dés de quorn sautés au cumin</b>
<b>Polenta</b> 7 ***	<b>Polenta</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Potatoes</b> / ***	<b>Riz</b> 1(blé) ***	<b>Pâtes</b> 1(blé) ***
<b>Carotte Vichy</b> 7 ***	<b>Courgettes</b> ***	<b>Salade verte</b> 10-12 ***	<b>Poêlée de légumes</b> 7-9 ***	<b>Petits pois</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Emincé de quorn sauce Stroganoff</b> 1(blé)-3-7-9	<b>Tagliatelles sauce champignons et fromage râpé</b>	<b>Falafel sauce fromage blanc aux herbes</b> 7	<b>Couscous de légumes et pois chiches</b>	
<b>Polenta</b>	<b>Polenta</b> 1(blé)-3-7	<b>Potatoes</b> /		
<b>Carottes</b>	<b>Courgettes</b>	<b>Salade verte</b> 10-12	<b>1(blé)-7-9</b>	
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Cake au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Crème caramel</b> 3-7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b> /	

## 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 42

LUNDI 18 octobre 2021	MARDI 19 octobre 2021	MERCREDI 20 octobre 2021	JEUDI 21 octobre 2021	VENDREDI 22 octobre 2021
<b>Soupe de potiron</b> 7-12 ***	<b>Crème de céleri</b> 1(blé)-7-9 ***	<b>Soupe de brocoli</b> 7-12 ***	<b>Velouté de courgettes</b> 7-12 ***	<b>Soupe de panais</b> 1(blé)-9 ***
<b>Salade de concombre en vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Salade de pommes de terre</b> 3-7-10-12 ***	<b>Radis sauce fromage blanc aux herbes</b> 7 ***	<b>Salade de lentilles</b> 10-12 ***	<b>Salade grecque</b> 7 ***
<b>Blanquette de veau aux champignons</b> 1(blé)-7 ***	<b>Filet de saumon, citron</b> 4-7 ***	<b>Lasagne de légumes</b> 1(blé)-3-7-9 ***	<b>Filet de poulet à l'estragon</b> 7 ***	<b>Pizza au jambon</b> 1(blé)-7 ***
<b>Riz pilaf</b> / ***	<b>Blé crémeux</b> 1(blé)-7 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***	<b>Röstis</b> 3 ***	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12 ***
<b>Flan de courgettes</b> 3-7 ***	<b>Chou fleur à la vapeur</b> / ***	<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>		
<b>Omelette au fromage</b> 3-7	<b>Râgout de lentilles</b> 1(blé)-7		<b>Pépites de pois cassés et courgettes</b> /	<b>Pizza margarita</b> 1(blé)-7
<b>Riz pilaf</b>	<b>Blé crémeux</b> 1(blé)-7		<b>Röstis</b> 3	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10-12
<b>Flan de courgettes</b> 3-7	<b>Chou fleur à la vapeur</b> /	<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>		
<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>	<b>Corbeille de fruits</b>
<b>Yaourt nature</b> 7	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Eclair au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	<b>Salade de fruits</b> /	<b>Crème au citron meringuée</b> 3-7
<b>Fromage</b> 7	<b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Laitage nature</b> 7	<b>Compote de fruits</b> /	

## 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 43

LUNDI 25 octobre 2021	MARDI 26 octobre 2021	MERCREDI 27 octobre 2021	JEUDI 28 octobre 2021	VENDREDI 29 octobre 2021
<b>Potage à la tomate</b> 7-9 ***	<b>Potage cresson</b> 7-9-12 ***	<b>Potage saint germain</b> 7-12	<b>Potage de légumes oranges</b> 7-12 ***	<b>Velouté de chou fleur</b> 7-12 ***
<b>Salade de chou blanc</b> 3-10-12 ***	<b>Salade mexicaine</b> 10-12 ***	<b>Salade de poivrons et maïs</b> 7	<b>Tomate cerise au basilic et mozzarella</b> 7 ***	<b>Céleri rémoulade</b> 3-7-9-10 ***
<b>Volaille sauce moutarde</b> 1(blé)-7-10-12 ***	<b>Filet de quorn sauce aux herbes</b> 1(blé)-3-7 ***	<b>Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf)</b> et parmesan	<b>Emincé de veau à la crème</b> 1(blé,orge)-7 ***	<b>Lapin au romarin</b> 1(blé) ***
<b>Pommes de terre sautées</b> 7-12 ***	<b>Riz</b> /	1(blé)-3-7-9	<b>Gnocchi de pommes de terre</b> 1(blé)-7 ***	<b>Penne</b> 1(blé) ***
<b>Petit pois</b> /	<b>Poivron poêlée</b> /	<b>Courgettes</b>	<b>Aubergines sautées</b> ***	<b>Brocoli</b> 7 ***
<b>Alternative végétarienne (Entrée et Plat protidique)</b>				
<b>Nuggets végétarien</b> 1(blé)-3		<b>Spaghetti sauce napolitaine et parmesan</b> 1(blé)-3-7-9	<b>Râgout de tofu</b> 6-9	<b>Sauté de légumineuses</b> 9
<b>Pommes de terre sautées</b> 7-12			<b>Gnocchi de pommes de terre</b> 1(blé)-7	<b>Penne</b> 1(blé)
<b>Petits pois</b>		<b>Courgettes</b>	<b>Aubergines sautées</b>	<b>Brocoli</b> 7
<b>Pain 1(blé) et (1(avoine, orge, seigle, épeautre) 11 selon type de pain)</b>				
<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt nature</b> 7 <b>Kiri</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Yaourt aux fruits</b> 7 <b>Fromage blanc aux fruits</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Tarte aux pommes</b> 1(blé)-3-7 <b>Laitage nature</b> 7	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Salade de fruits</b> / <b>Compote de fruits</b> /	<b>Corbeille de fruits</b> <b>Pudding vanille</b> 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 44

## Vacances de la Toussaint

LUNDI 1 novembre 2021	MARDI 2 novembre 2021	MERCREDI 3 novembre 2021	JEUDI 4 novembre 2021	VENDREDI 5 novembre 2021
Férié	Soupe au cerfeuil 1(blé)-7 ***	Potage de céleri 7-9-12 ***	Crème de panais 1(blé)-7-12 ***	Velouté de navets 7 ***
	Betteraves cuites 10-12 ***	Coeur de palmier vinaigrette 10-12 ***	Salade de légumes et riz 9-10-12 ***	Salade de carottes 10-12 ***
	Risotto champignons - parmesan 7-12 ***	Saumon grillé sauce citron 4-7	Carré de porc Orloff 1(blé)-7-9-12 ***	Bouchée à la reine 1(blé)-7-12
		Riz nature et sauvage ***	Pommes de terre rôties 7-12 ***	Frites ***
		Haricots verts au beurre 7 ***	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Duo de poivrons verts et rouges ***
Alternative végétarienne				
		Omelette aux petits légumes et herbes fraîches 3-7	Cannelloni ricotta épinard 1(blé)-3-7	Bouchée au Quorn® 1(blé)-3-7-9-12
		Riz nature et sauvage	Salade verte et vinaigrette 10-12	Frites
		Haricots verts au beurre 7		Duo de poivrons verts et rouges
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
	Corbeille de fruits Yaourt nature 7	Corbeille de fruits Tarte à l'abricot 1 (blé) - 3 - 7	Corbeille de fruits Salade de fruits /	Corbeille de fruits Crème Catalane 1(blé)-3-7
	Fromage blanc aux fruits 7	Laitages naturels 7	Compotes 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 »

