



Menu de la semaine 17

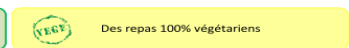
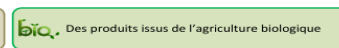
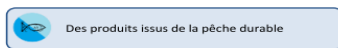
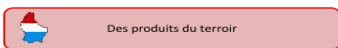
LUNDI 25 avril 2022	MARDI 26 avril 2022	MERCREDI 27 avril 2022	JEUDI 28 avril 2022	VENDREDI 29 avril 2022
Soupe de légumes 7-12 ***	Potage de courgettes vertes 7-12 ***	Bouillon de légumes 9 ***	Velouté d'épinards 7-12 ***	Potage de pois chiches 7-12 ***
Salade de haricots verts 10-12 ***	Salade de tomates, huile basilic 10-12 ***	Salade de concombres et vinaigrette 10-12 ***	Salade de lentilles 10-12 ***	Salade de maïs 10-12 ***
Poulet sauce napolitaine ***	Saumon vapeur à la moutarde 4-10 ***	Omelette aux 2 fromages 3-7 ***	Escalope de porc aux oignons 7-12 ***	Emincé de bœuf aux olives 1(blé)-7 ***
Pâtes grecques 1(blé) ***	Riz et quinoa ***	Pommes de terre grenaille ***	Pâtes tricolores 1(blé) ***	Boulgour ***
Chou-fleur gratiné 7 ***	Carottes ***	Haricots verts aux herbes 7 ***	Chou-rave braisé ***	Brocolis ***
Alternative végétarienne				
Tofu sauce napolitaine 6	Risotto (riz et quinoa) aux champignons		Steak de soja aux oignons 6-10	Emincé de quorn aux olives 1(blé)-3-7
Pâtes grecques 1(blé)	Carottes 7		Pâtes tricolores 1(blé)	Boulgour
Chou-fleur gratiné 7			Chou-rave braisé 7	Brocolis
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	Tarte aux myrtilles 1(blé)-3-7	Salade de fruits	Crème vanille 3-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 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 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 18

Menu mexicain

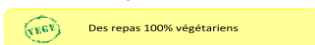
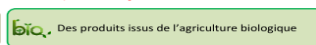
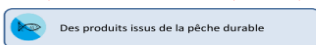
LUNDI 2 mai 2022	MARDI 3 mai 2022	MERCREDI 4 mai 2022	JEUDI 5 mai 2022	VENDREDI 6 mai 2022
Crème d'asperges 7-12 ***	Bouillon de viande et germes de soja 6-12 ***	Velouté de haricots blancs et carottes 7-9-12 ***	Soupe de brocolis 7-12 ***	Soupe mexicaine 9-12 ***
Betteraves rouges cuites 10-12 ***	Salade d'endives aux pommes 10-12 ***	Œufs mimosa 3-10 ***	Salade de tomates et olives ***	Dips de légumes, sauce guacamole 7 ***
Ragoût de dinde 1(blé)-7 ***	Sauté de canard aux quatre-épices ***	Emincé de porc au jus brun 1(blé) ***	Gratin de pâtes aux petits légumes ***	Chili con carne (pur bœuf, haricots rouges, maïs, carottes) ***
Spaetzle 1(blé)-3-7 ***	Semoule 1(blé) ***	Pommes de terre rissolées 12 ***	1(blé)-3-7 ***	Riz complet 9
Flan de blettes 7	Poivrons grillés	Poêlée d'aubergines	Champignons poêlés	
Alternative végétarienne				
Boulettes de légumes 1(blé)	Bouillon de légumes et germes de soja Tofu aux quatre-épices 6-12	Céléris panés 1(blé)-3-9		Chili con quorn (quorn, haricots rouges, maïs, carottes) ***
Spaetzle 1(blé)-3-7	Semoule 1(blé)	Pommes de terre rissolées 12		Riz complet 6-9
Flan de blettes 7	Poivrons grillés	Poêlée d'aubergines		
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7	Corbeille de fruits Muffin aux pépites de chocolat 1(blé)-3-6-7	Corbeille de fruits Salade de fruits 7	Corbeille de fruits Crème caramel 3-7
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 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 19 - Semaine de l'Europe

Menu allemand

Menu Anglais

Menu italien

LUNDI 9 mai 2022	MARDI 10 mai 2022	MERCREDI 11 mai 2022	JEUDI 12 mai 2022	VENDREDI 13 mai 2022	
<p>JOUR FERIE</p> <p>Journée de l'Europe</p>	<p>Velouté d'asperges</p> <p>7-9-12 ***</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>10-12 ***</p> <p>Gulash</p> <p>9 ***</p> <p>Kartoffelknödel</p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p>Chou rouge</p> <p>7</p>	<p>Octave</p>	<p>Soupe de chou-fleur rôti et curcuma</p> <p>9-12 ***</p> <p>Coleslaw</p> <p>10-12 ***</p> <p>Fish and chips </p> <p>1(blé)-3-7 ***</p> <p>Petits pois</p> <p>7</p>	<p>Minestrone</p> <p>9 ***</p> <p>Tomates mozzarella</p> <p>7-12 ***</p> <p>Lasagne (pur bœuf)</p> <p>1(blé)-7-9 ***</p> <p>Salade verte</p> <p>10-12</p>	
	Alternative végétarienne				
		<p>Gulash de champignons</p> <p>9</p> <p>Kartoffelknödel</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Chou rouge</p> <p>7</p>		<p>Escalope de fromage gratinée and chips</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Petits pois</p> <p>7</p>	<p>Lasagne végétarienne</p> <p>1(blé)-7-9</p> <p>Salade verte</p> <p>10-déc</p>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)					
	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>7</p> <p>Apfelstrudel</p> <p>1(blé)-3-7</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Carrot cake</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tiramisu</p> <p>1(blé)-3-7</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 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 20

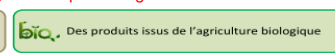
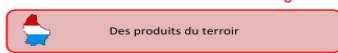
LUNDI 16 mai 2022		MARDI 17 mai 2022		Menu Belge MERCREDI 18 mai 2022		JEUDI 19 mai 2022		VENDREDI 20 mai 2022	
Potage Dubarry (chou-fleur) 1(blé)-7 ***		Soupe à l'oignon (au bouillon de légumes) 1(blé)-7 ***		Bouillon de légumes 9 ***		Potage de brocolis 7-12 ***		Potage Crécy 7-12 ***	
Salade de tomates, huile de basilic 10-12 ***		Salade de concombre à la crème 7-12 ***		Endives aux pommes et vinaigrette 10-12 ***		Salade de haricots rouges 10-12 ***		Salade de fenouil 10-12 ***	
Pilons de poulet ***		Quiche aux carottes		Carbonades flamandes (bœuf) 1(blé)-7 ***		Rôti de porc aux champignons 1(blé)-12 ***		Filet de dinde au jus 1(blé)-12 ***	
Tagliatelles 1(blé)-3 ***		Brocolis 1(blé)--3-7 ***		Frites ***		Riz jaune ***		Semoule 1(blé) ***	
Duo de haricots verts et beurre		Brocolis		Choux de Bruxelles poêlés 7		Flan de tomates 3-7		Carottes Vichy	
Alternative végétarienne									
Escalope de légumes 1(blé)				Carbonades flamandes au quorn 1(blé)-6-7		Tofu aux champignons 6		Omelette aux tomates 3-7	
Tagliatelles 1(blé)-3				Frites 7-12		Riz jaune 10		Semoule 1(blé)	
Duo de haricots verts et beurre				Choux de Bruxelles poêlés 7		Flan de tomates 3-7		Carottes Vichy	
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)									
Corbeille de fruits Yaourt nature 7		Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7		Corbeille de fruits Gaufres au sucre 1(blé)-3-7		Corbeille de fruits Salade de fruits		Corbeille de fruits Panna cotta fraise 3-7	
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 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 21

Vacances de Pentecôte

LUNDI 23 mai 2022	MARDI 24 mai 2022	MERCREDI 25 mai 2022	JEUDI 26 mai 2022	VENDREDI 27 mai 2022
<p>Salade de carottes râpées</p> <p>10-12 ***</p> <p>Salade de tomates cerises et billes de mozzarella</p> <p>7-12 ***</p> <p>Buffet froid : Jambon cuit, rôti de bœuf, salade de pommes de terre</p> <p>10-12</p>	<p>Melon</p> <p>12 ***</p> <p>Fricassée de poulet au paprika</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>12 ***</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Salade de haricots rouges et maïs</p> <p>10-12 ***</p> <p> Risotto aux duo de courgettes et parmesan</p> <p>3-7-9 ***</p> <p>Céleri rave au miel</p> <p>7</p>	<p>JOUR FERIE</p> <p>ASCENSION</p>	<p>Salade tomates</p> <p>10-12 ***</p> <p>Fajitas à garnir (émincé de dinde, guacamole, fromage blanc, carottes râpées, haricots noirs)</p> <p>1(blé)-7</p>
Alternative végétarienne				
<p>Salade de lentilles</p> <p>12</p> <p>Salade de pommes de terre</p> <p>10-12</p>	<p>Poêlée de pois chiches</p> <p>Pommes de terre rôties</p> <p>7-12</p> <p>Petits pois aux oignons</p>			<p>Fajitas à garnir (haloumi, guacamole, fromage blanc, carottes râpées, haricots noirs)</p> <p>1(blé)-3-7</p>
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Yaourt stracciatella</p> <p>7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Brochettes de fruits au chocolat noir</p> <p>6-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte fraise</p> <p>1(blé)-3-7</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crème d'abricot</p> <p>3-7</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 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 22

Menu Japonais

LUNDI 30 mai 2022	MARDI 31 mai 2022	MERCREDI 1 juin 2022	JEUDI 2 juin 2022	VENDREDI 3 juin 2022
Potage de carottes 7-12 Betteraves cuites et tomates 10-12 *** Falafels 1(blé) *** Polenta crémeuse 7-9 *** Chou-fleur aux échalotes	Soupe miso 6 Salade de chou vert, soja et vinaigrette de soja 6-12 *** Shogayaki (bœuf au gingembre) 1(blé)-6 *** Riz japonais 12 *** Poêlée de carottes	Gaspacho de tomates Salade de haricots rouges 10-12 *** Escalope de veau au jus 1(blé)-7 *** Pommes de terre sautées Ratatouille 9	Bouillon de légumes 9 Salade d'endives aux pommes Spaghettis sauce carbonara Fromage râpé 1(blé)-7 *** Petits pois 7	Soupe d'aubergine 7-12 Salade verte 10-12 *** Rôti de dinde au jus 1(blé) *** Semoule tomatée 1(blé) *** Flan de poireaux 7
Alternative végétarienne				
	Emincé de tofu au gingembre 1(blé)-6 Riz japonais 12 Poêlée de carottes	Omelette nature 3-7 Pommes de terre sautées 12 Ratatouille	Spaghettis sauce crème aux petits légumes 1(blé)-7 Petits pois 7	Saucisse végétarienne 6-9 Semoule tomatée 1(blé) Flan de poireaux 7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt aux fruits 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Gâteau au yaourt 1(blé)-3-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Crème 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 »





Menu de la semaine 23



LUNDI 6 juin 2022	MARDI 7 juin 2022	MERCREDI 8 juin 2022	JEUDI 9 juin 2022	VENDREDI 10 juin 2022
JOUR FERIE LUNDI DE PENTECÔTE	Soupe de citron 7-9 ***	Potage de potiron 7-9 ***	Bouillon de légumes 9 ***	Soupe de lentilles 7-9 ***
	Salade de mesclun 10-12 ***	Salade de tomates et billes de mozzarella 7 ***	Salade de maïs ***	Salade de concombre et vinaigrette 10-12 ***
	Bœuf aux carottes 12 ***	 Omelette nature 1(blé) ***	Emincé de porc au romarin 1(blé)-12 ***	 Pavé au saumon au fromage blanc 1(blé)-4-7 ***
	Blé 1(blé) ***	Riz sauté aux petits pois et carottes	Boulgour 1(blé) ***	Penne 1(blé) ***
	Haricots verts 7 ***	***	Gratin de courgettes 7 ***	Brocolis ***
Alternative végétarienne				
	Tofu aux carottes 6-12		Gratin de courgettes au fromage 7	Galettes de quinoa et légumes
	Blé 1(blé)		Boulgour 1(blé)	1(blé)-3
	Haricots verts 7			Brocolis
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 aux fruits 7	Pavlova aux fruits 3-7	Salade de fruits	Crème vanille 3-7
	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 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 24

LUNDI 13 juin 2022	MARDI 14 juin 2022	MERCREDI 15 juin 2022	JEUDI 16 juin 2022	VENDREDI 17 juin 2022
Gaspacho de courgettes à la menthe *** Salade de carottes 10-12 *** Grillwurst et moutarde 10 *** Purée de patate douce 7-12 *** Chou-fleur	Crème d'asperges 7-12 *** Salade de quinoa aux tomates et concombres 10-12 *** Escalope de dinde au jus 1(blé)-3 *** Riz *** Carottes	Soupe de légumes 7-9-12 *** Salade mixte 10-12 *** Ragoût de bœuf 6-7-12 *** Spaetzle 1(blé)-3 *** Epinards	Soupe de citron 7-12 *** Salade d'œufs 3-10-12 *** Escalope de légumes et coulis de tomates 1(blé)-9 *** Pommes de terre grenaille *** Poêlée de champignons	Bouillon de légumes au germes de soja 6-9-12 *** Salade de haricots rouges 10-12 *** Bouchée à la reine 1(ble)-7 *** Frites *** Petits pois 7
Alternative végétarienne				
Saucisse végétarienne et moutarde 10 Purée de patate douce 7-12 Chou-fleur	Escalope de légumes 1(blé)-3 Riz 12 Carottes	Ragoût de quorn 6-7 Spaetzle 1(blé)-3 Epinards		Bouchée aux petits légumes 1(ble)-7 Frites Petits pois 7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage 7	Corbeille de fruits Yaourt nature 7 Fromage blanc aux fruits 7	Corbeille de fruits Brownies 1(blé)-3-6-7 Laitage nature 7	Corbeille de fruits Salade de fruits Compotes de fruits	Corbeille de fruits Panna cotta framboise 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 :

