



Menu de la semaine 25

Menu Luxembourgeois

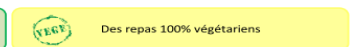
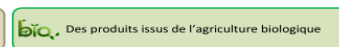
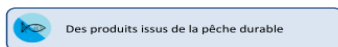
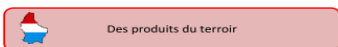
LUNDI 20 juin 2022	MARDI 21 juin 2022	MERCREDI 22 juin 2022	JEUDI 23 juin 2022	VENDREDI 24 juin 2022
Velouté d'aubergines 7-12 ***	Bouillon de légumes 9 ***	Soupe de lentilles 9 ***	Jour Férié Fête nationale du Luxembourg 	Fermé
Coleslaw 3-10-12 ***	Salade de concombres 10-12 ***	Salade d'endives et pommes 10-12 ***		
 Tarte de légumes oranges 1(blé)-3-7 ***	Filet de colin sauce tomate 4-9 ***	Kniddelen mat speck, sauce crème 1(blé)-7 ***		
Haricots verts ***	Pâtes 1(blé) ***	Petits pois ***		
	Salade verte et vinaigrette 10-12 ***			
Alternative végétarienne				
	Pâtes sauce tomate et champignons 1(blé)-9	Kniddelen aux petits légumes, sauce crème 1(blé)-7		
	Salade verte et vinaigrette 10-12	Petits pois		
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7	Corbeille de fruits 7		
Yaourt nature 7	Yaourt aux fruits 7	Tarte aux pommes 1(blé)-3-7		
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 7	Laitage nature 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 26

LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Bouillon de pâtes Alphabet 1(blé)-9 ***	Minestrone 6-12 ***	Soupe de légumes 9 ***	Potage de navets 7-12 ***	Potage de navets 7-12 ***
Carottes râpées 10-12 ***	Betteraves rouges 10-12 ***	Œufs mimosa 3-10 ***	Dips des légumes ***	Dips de légumes, sauce guacamole 7 ***
Bœuf braisé 1(blé) ***	Emincé de porc au jus brun 1(blé) ***	 Risotto aux deux courgettes et parmesan	 Chili con quorn (quorn, haricots rouges, maïs, carottes)	Lapin mariné à la moutarde 1(blé)-10-12
Spaetzle 1(blé)-3-7 ***	Semoule 1(blé) ***	Tomates provençales 7 ***	Riz complet 12 ***	Frites ***
Brocolis	Epinards aux échalotes	Alternative végétarienne 1(blé)-3-9	Salade verte et vinaigrette 10-12	Carottes Vichy
Haloumi 7	Céléris panés 1(blé)-3-9			Escalope de légumes à la moutarde 1(blé)-3-7-10
Spaetzle 1(blé)-3-7	Semoule 1(blé)			Frites
Brocolis	Epinards aux échalotes			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 Muffin chocolat 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Salade de fruits	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 :



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 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Soupe de petits pois 7-9 ***	Soupe de tomates 9 ***	Soupe de chou-fleur rôti et curcuma 9-12 ***	Bouillon de légumes aux germes de soja 6-9 ***	Soupe de légumes 9 ***
Chicons aux pommes 10-12 ***	Salade d'asperges 10-12 ***	Salade de tomates et maïs 10-12 ***	Salade de carottes 10-12 ***	Céleri remoulade 3-9-10 ***
Colin meunière 1(blé) ***	Pilons de poulet au jus de romarin 1(blé) ***	Omelette au fromage 3-7	Pizza jambon	Emincé de porc à l'orange 1(blé) ***
Pommes de terre vapeur ***	Boulgour 1(blé) ***	Pâtes tricolores 1(blé) ***	Salade verte et épinards frais 1(blé)-7 ***	Gnocchis 1(blé) ***
Carottes Vichy	Haricots beurre	Ratatouille	Salade verte et épinards frais 10-12	Flan de poivrons et tomates 3-7
Alternative végétarienne				
Escalope de fromage gratinée 1(blé)-3-7	Poêlée de champignons		Pizza margherita	Curry de pois chiches 7
Pommes de terre vapeur	Boulgour 1(blé)		Salade verte et épinards frais 1(blé)-7	Gnocchis 1(blé)
Carottes Vichy	Haricots beurre		Salade verte et épinards frais 10-12	Poêlée des poivrons
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	Crème marscapone 3-7
Fromage 7	Fromage blanc aux fruits 1(blé)-3-7	Laitage nature 7	Compote de 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 »

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 28

LUNDI 11 juillet 2022		MARDI 12 juillet 2022		Menu espagnol MERCREDI 13 juillet 2022		JEUDI 14 juillet 2022		VENDREDI 15 juillet 2022	
Potage de courgettes 9 ***		Soupe à l'oignon (au bouillon de légumes) 1(blé)-7 ***		Soupe espagnole à la citrouille 7 ***		Potage de brocolis 9-12 ***		Potage Crécy 7-12 ***	
Salade de concombre et olives 10-12 ***		Salade de betteraves et pommes 10-12 ***		Salade espagnole mixte (laitue, tomates, olives, œufs durs, maïs) 3-10-12 ***		Melon ***		Salade de fenouil 10-12 ***	
Dahl de lentilles au lait de coco ***		Grillwurst, sauce tzatziki 1(blé)-7 ***		Quiche Andalouse (poivrons et chorizo) 1(blé)-3-7 ***		Gratin de pâtes aux petits légumes et mozzarella 1(blé)-7-9 ***		Emincé de boeuf à l'ail 7-12 ***	
Riz ***		Patates douces rissolées ***		Salade verte et vinaigrette 10-12		Haricots verts ***		Pommes de terre grenaille ***	
Alternative végétarienne									
		Haloumi 7		Quiche Andalouse végétarienne (poivrons et fromage) 1(blé)-3-7				Escalope de légumes 1(blé)-7	
		Patates douces rissolées Chou blanc braisé						Pommes de terre grenaille Courgettes poêlées	
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 Cuajada (gâteau espagnol au lait) 1(blé)-3-7 Laitage nature 7		Corbeille de fruits Salade de fruits Compote de fruits		Corbeille de fruits Panna cotta fraise 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 29

Vacances d'Eté

LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 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>Salade de haricots rouges et tomates</p> <p>12 ***</p> <p>Kefta d'agneau sauce fromage blanc</p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p>Gnocchis</p> <p>1(blé) ***</p> <p>Petits pois aux oignons</p>	<p>Salade de courgettes râpées</p> <p>10-12 ***</p> <p>Poêlée de pois chiches et carottes</p> <p>1(blé)-7 ***</p> <p>Riz</p>	<p>Soupe de carottes</p> <p>7-12 ***</p> <p>Tagliatelles duo de saumon sauce crème</p> <p>1(blé)-4-7 ***</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>10-12</p>	<p>Salade de 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>Escalope de légumes, sauce fromage blanc</p> <p>1(blé)-3-7</p> <p>Gnocchis</p> <p>1(blé)</p> <p>Petits pois aux oignons</p>		<p>Tagliatelles aux champignons sauce crème</p> <p>1(blé)-7</p> <p>Salade verte et vinaigrette</p> <p>10-12</p>	<p>Fajitas à garnir (émincé de quorn, 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>Glace à l'eau</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 au fromage</p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse 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 »

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 30

Vacances d'Été

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENREDI 29 juillet 2022
Salade de carottes râpées 10-12 ***  Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 *** Salade verte et vinaigrette 10-12	Gaspacho de concombres *** Escalope de porc marinée Taboulé aux pois chiches, carottes, olives 1(blé)-10-12	Wrap au fromage (iceberg, carottes râpées) 1(blé)-7 *** Rôti de bœuf froid 1(blé)-7 *** Pommes de terre sautées *** Haricots beurre	Salade d'endives aux pommes 10-12 ***  Tarte aux épinards et feta 1(blé)-3-7 *** Caviar d'aubergine 12	Salade de tomates 9 *** Pilon de poulet *** Riz complet *** Duo de navets et carottes
Alternative végétarienne				
	Taboulé aux pois chiches, carottes, olives 1(blé)-10-12	Gratin de pommes de terre aux petits pois et oignons 7-12 Haricots beurre		Falafel 1(blé) Riz complet Duo de navets et carottes
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
Corbeille de fruits Pudding de fraise 3-7	Corbeille de fruits Clafoutis aux myrtilles 1(blé)-3-7	Corbeille de fruits Glace vanille 7	Corbeille de fruits Salade de melon et pastèque	Corbeille de fruits Fromage blanc, coulis aux fruits rouges 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'Eté

Rentrée

LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 2022
			Salade grecque 7-12 ***	Salade de concombres ***
			Spaghettis bolognaise Fromage râpé 1(blé)-7-9 ***	 Saumon au miel 4 ***
			Salade verte et vinaigrette 10-12 ***	Riz et quinoa ***
Alternative végétarienne				
			Spaghettis sauce tomate et basilic Fromage râpé 1(blé)-3-7-9	Galettes de quinoa et légumes 1(blé)-3
			Salade verte et vinaigrette 10-12	Brocolis 7
Pain 1(blé) (1(avoine, orge, seigle, épeautre) et 11 selon type de pain)				
			Corbeille de fruits Compote de fruits	Corbeille de fruits Glace 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 36



LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
Gaspacho de courgettes à la menthe ***	Crème de champignons 7-12 ***	Soupe de légumes 7-9-12 ***	Soupe de citron 7-12 ***	Bouillon de légumes aux germes de soja 6-9-12 ***
Salade de carottes 10-12 ***	Salade de tomates et feta 7-12 ***	Salade mixte 10-12 ***	Salade d'œufs 3-10-12 ***	Salade de haricots rouges 10-12 ***
Falafel et sauce poivrons rouges 1(blé)-7-9 ***	Bifana de porc 1(blé) ***	Steak haché de bœuf 6-7-12 ***	Omelette et coulis de tomates 3-7 ***	Bouchée à la reine 1(blé)-7 ***
Penne ***	Semoule 1(blé) ***	Spaetzle 1(blé)-3 ***	Riz pilaf ***	Frites ***
Haricots verts	Chou-fleur	Epinards à l'ail 7	Courgettes poêlées	Petits pois
Alternative végétarienne				
	Halloumi 7	Escalopes de légumes 1(blé)-3		Bouchée aux petits légumes 1(blé)-7
	Semoule 1(blé)	Spaetzle 1(blé)-3		Frites
	Chou-fleur	Epinards à l'ail 7		Petits pois
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
Tarte aux mirabelles 1(blé)-3-7	Ile flottante (sans amandes) 3-7	Brownies 1(blé)-3-7	Salade de melon et pastèque	Panna cotta framboise 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 37

LUNDI 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 2022
Salade grecque à la feta 7-12 ***	Soupe de pois cassés 7-12 ***	<i>Pré Rentrée Repas des enseignants</i>	Gaspacho de tomates ***	Minestrone 6-9-12 ***
Pizza jambon - aubergine 1(blé)-7 ***	 Filet de colin meunière et citron 1(blé) ***		Pilons de poulet ***	 Capelletis au pesto rouge 1(blé)-3-7
Salade verte et mâche 10-12	Tomate à la provençale 1(blé)		Salade de pommes de terre au fromage blanc 7-12 ***	Brocolis aux oignons
Alternative végétarienne				
Pizza fromage - aubergine 1(blé)-7	Blésotto aux champignons 1(blé)-7		Poêlée de pois chiches	
Salade verte et mâche 10-12	Tomate à la provençale 1(blé)		Salade de pommes de terre au fromage blanc 7-12	
			Salade de carottes râpées 10-12	
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
Salade de fruits	Mousse au chocolat 3-7	Muffin vanille 1(blé)-3-7	Salade de melon et pastèque	

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 :

