



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 18 septembre 2023	MARDI 19 septembre 2023	MERCREDI 20 septembre 2023	JEUDI 21 septembre 2023	VENDREDI 22 septembre 2023
Salade verte et cubes de fromage 7/10/12	Salade de betteraves et maïs 12	Soupe de lentilles -	Dip's de légumes sauce yaourt 7	Bouillon de légumes -
Menu du jour				
Ragoût de jeune bovin 1(blé)	Saumon sauce citron 1(blé)/4	Gnocchi sauce fromage 1(blé)/7	Boulette de bœuf sauce tomate 1(blé)/3	Sauté de poulet tex mex -
Purée de pommes de terre 7	Blé 1(blé)	Salade verte et vinaigrette 10/12	Riz -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Carottes -	Poêlée de légumes -	Plateau de fruits -	Chou-fleur -	Haricots beurre -
Plateau de fruits -	Milkshake aux Spéculoos® 1(blé)/6/7	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Ragoût de seitan 1(blé)/6			Boulette de légumes sauce tomate 1(blé)/3	Sauté de pois chiches tex mex -
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat et thé 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt nature au sucre 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 25 septembre 2023	MARDI 26 septembre 2023	MERCREDI 27 septembre 2023	JEUDI 28 septembre 2023	VENDREDI 29 septembre 2023
Potage de légumes -	Salade de poivrons 12	Toast au chèvre (sans miel) 1(blé)/7	Coleslaw 3/10/12	Crème de poireaux 7
Menu du jour				
Omelette au fromage 3/7	Pizza au poulet 1(blé)/7	Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3	Colin sauce aneth 1(blé)/4/7	Porc à la moutarde à l'ancienne 7/10
Pommes de terre au four -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Poêlée de courgettes -	Semoule 1(blé)	Riz -
Chou romanesco -	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Brocoli -	Salade de tomates et vinaigrette 10/12
Plateau de fruits -			Plateau de fruits	Tarte aux poires 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Pizza Margherita 1(blé)/7			Tofu à la moutarde à l'ancienne 6/7/10
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Cookies 1(blé)/3/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Ceufs	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



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale de la Chine le 01/10

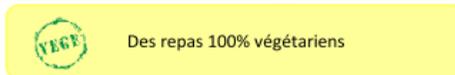
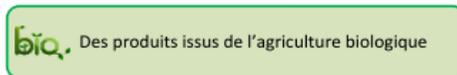
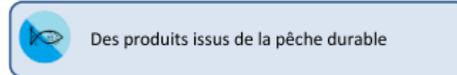
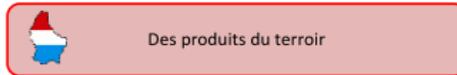
LUNDI 2 octobre 2023	MARDI 3 octobre 2023	MERCREDI 4 octobre 2023	JEUDI 5 octobre 2023	VENDREDI 6 octobre 2023
Bouillon de légumes à l'asiatique 6/9	Crudités de saison 10/12	Tomate - Mozzarella 7/12	Crème de potiron 7	Salade de carottes à la coriandre 12
Menu du jour				
<u>Riz cantonnais</u> Riz, œuf, jambon, petits pois, carottes 3	Dahl de lentilles Pommes de terre vapeur	Poulet au paprika Mélange de riz et quinoa	Quiche au thon 1(blé)/3/4/7	Ragoût de bœuf 1(blé)
Poêlée de chou chinois 6	Brocoli	Haricots verts	Salade verte et vinaigrette 10/12	Pâtes 1(blé)
Glace banane 7	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Poêlée de légumes -
Alternative végétarienne du menu du jour				
<u>Riz cantonnais</u> Riz, œuf, petits pois, carottes 3		Galette de quinoa au fromage frais et petits légumes 1(blé)/3/7		Ragoût de soja 1(blé)/6
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture 7	Pavé céréales au fromage frais et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/11	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Brioches aux pépites de chocolat 1(blé)/3/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 :





Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale
de Taïwan

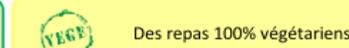
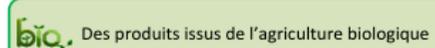
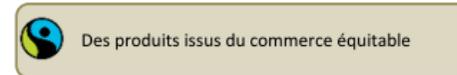
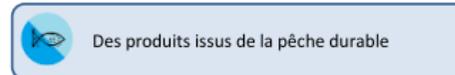
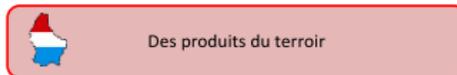
LUNDI 9 octobre 2023	MARDI 10 octobre 2023	MERCREDI 11 octobre 2023	JEUDI 12 octobre 2023	VENDREDI 13 octobre 2023
 Salade Caesar (roulons et parmesan) 1(blé)/3/7/10/12	 Bouillon de légumes -	Salade de maïs 12	Soupe de poireaux -	Potage Dubarry -
Menu du jour				
Poulet aux olives 1(blé)	Rou Zao Fan Sauté de porc à la taïwanaise 6	 Poisson pané sauce tartare 1(blé)/3/4/10/12	 Œufs brouillés 3/7	 Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine
Semoule 1(blé)	Nouilles chinoises 1(blé)	Riz -	Pomme de terre grenailles -	Fromage râpé  1(blé)/3/7
Carottes -	Sauté de légumes -	Poêlée de courgettes -	Poêlée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 10/12
Plateau de fruits -	 Panna Cotta au coulis de mangue 7	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Tofu aux olives 1(blé)/6	 Rou Zao Fan végétarien Sauté de pois chiches à la taïwanaise 6			
Collation				
Corbeille de fruits				
Quatre-quart aux fruits 1(blé)/3/7	Baguette à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la tomatade 1(blé)	 Yaourt Stracciatella 6/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 :





Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 16 octobre 2023	MARDI 17 octobre 2023	MERCREDI 18 octobre 2023	JEUDI 19 octobre 2023	VENDREDI 20 octobre 2023
 Salade de tomates 10/12	 Salade de carottes râpées 12	Macédoine de légumes 3/10/12	Velouté de potiron 7	
Menu du jour				
Porc à l'estragon 1(blé) Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chou chinois - Plateau de fruits -	Parmentier de saumon 4/7 Epinards à la crème 7 Plateau de fruits -	 Poulet grillé - Boulgour 1(blé) Haricots verts - Plateau de fruits -	 Chili sin carne aux haricots rouges et maïs - Riz - Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits -	Menu du cycle 3
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi grillé à l'estragon 1(blé)/7		Steak de soja 6		
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Focaccia à la tomate 1(blé)/7	 Crumble aux pommes 1(blé)/7	Petit pain à la confiture 1(blé)/7	 Panna Cotta au coulis de fruits 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëssen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale de l'Autriche

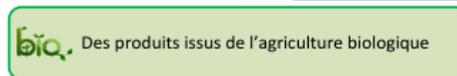
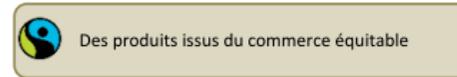
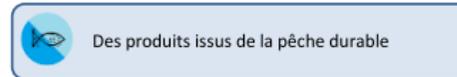
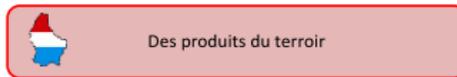
LUNDI 23 octobre 2023	MARDI 24 octobre 2023	MERCREDI 25 octobre 2023	JEUDI 26 octobre 2023	VENDREDI 27 octobre 2023
Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	Soupe à la tomate -	Salade verte et cubes de fromage 7/10/12	Salade de betteraves 12	Cake salé aux légumes 1(blé)/3/7
Menu du jour				
Cabillaud aux épices et lait de coco 1(blé)/4	Quiche aux poireaux 1(blé)/3/7	Vol-au-vent 1(blé)/7	Goulasch de bœuf -	Spaghetti bolognaise aux protéines de soja 1(blé)/6/7
Pommes de terre persillées -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Riz -	Pommes de terre grenailles -	Fromage râpé 1(blé)/6/7
Fricassée de légumes -	Plateau de fruits -	Petits pois et carottes -	Carottes braisées -	Salade verte et vinaigrette 10/12
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Gâteau Autrichien à la confiture de fraise 1(blé)/3/7	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
		Vol-au-vent aux champignons 1(blé)/7	Goulasch de haricots rouges -	
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz au chocolat et lait 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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 :





Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu d'Halloween

LUNDI 30 octobre 2023	MARDI 31 octobre 2023	MERCREDI 1 novembre 2023	JEUDI 2 novembre 2023	VENDREDI 3 novembre 2023
Céleri rémoulade 3/7/9/10/12	<u>Soupe de grenouille</u> Velouté d'épinards 7		Potage St Germain	Soupe à l'oignon mixée
Menu du jour				
Poulet au curry et au miel 10	<u>Pot-au-feu de la sorcière</u> Mijoté de jeune bovin, pommes de terre et légumes d'automne (potiron, chou romanesco, navets et carottes)	FERIE Toussaint 	 Dinkelnudeln sauce tomate et thon 1(épeautre)/3/4/7	 Falafels de pois chiches sauce fromage blanc 1(blé)/3/7
Riz			Salade verte et vinaigrette 10/12	Semoule 1(blé)
Champignons grillés			Plateau de fruits	Mijoté de légumes
Plateau de fruits	Cake au potiron 1(blé)/3/7			Plateau de fruits
Alternative végétarienne du menu du jour				
Tofu au curry et au miel 6/10	<u>Pot-au-feu de la sorcière aux haricots blancs</u>		Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3	
Collation				
Corbeille de fruits				
 Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7	Tartine à la tomate 1(blé)		 Tartine au sirop de Liège 1(blé)	 Montecados Biscuits sablés à la cannelle 1(blé)/3/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéssien – Mir iesse regional, bio a fair! »

Semaine de menus élaborés en concertation avec les enfants

LUNDI 6 novembre 2023	MARDI 7 novembre 2023	MERCREDI 8 novembre 2023	JEUDI 9 novembre 2023	VENDREDI 10 novembre 2023
Salade de maïs 12	Soupe de lentilles -	Salade de chou blanc et sésame 11/12	Velouté de légumes 7	Salade verte, croûtons et cubes de fromage 1(blé)/7/10/12
Menu du jour				
Poulet Tex-Mex -	 Pizza Margherita  1(blé)/7	Sauté de porc aux oignons 1(blé) Nouilles chinoises 1(blé) Wok de légumes 6 Flan coco 3/7	 Lasagne bolognaise 1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits -	Saumon et beurre maître d'hôtel 4/7 Pommes de terre vapeur - Carottes - Plateau de fruits -
Poêlée de poivrons -	Salade verte et vinaigrette 10/12			
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -			
Alternative végétarienne du menu du jour				
Risotto au parmesan 3/7		Sauté de légumes au lait de coco 1(blé)	Lasagne aux protéines de soja 1(blé)/3/6/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
 Panna Cotta au coulis de mangue 7	Tartine à la tapenade 1(blé)	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Pavé céréales au miel 1(blé-seigle-orge)/7/11	 Cookies et lait 1(blé)/3/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

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



Choix de l'enfant