



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 -
<b>Menu du jour</b>				
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)	 - 1(blé)/7	Riz -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Carottes -	Poêlée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Chou-fleur -	Haricots beurre -
Plateau de fruits -	 Milkshake aux Spéculoos® 1(blé)/6/7	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Ragoût de seitan 1(blé)/6			Boulette de légumes sauce tomate 1(blé)/3	Sauté de pois chiches tex mex -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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
<b>Menu du jour</b>				
 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
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Pizza Margherita 1(blé)/7			Tofu à la moutarde à l'ancienne 6/7/10
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
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	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! »

Fête Nationale de la Chine le 01/10

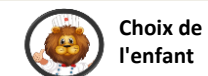
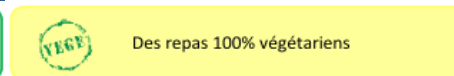
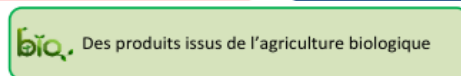
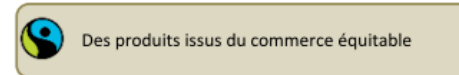
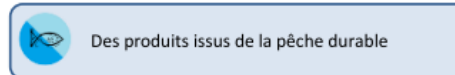
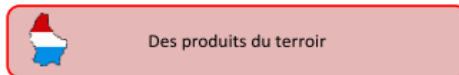
LUNDI 2 octobre 2023	MARDI 3 octobre 2023	MERCREDI 4 octobre 2023	JEUDI 5 octobre 2023	VENDREDI 6 octobre 2023
Bouillon de légumes à l'asiatique 6/9	Crudités de saison 10/12	Tomate - Mozzarella 7/12	Crème de potiron 7	Salade de carottes à la coriandre 12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Riz cantonnais</b>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

Fête Nationale  
de Taïwan

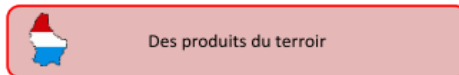
LUNDI 9 octobre 2023	MARDI 10 octobre 2023	MERCREDI 11 octobre 2023	JEUDI 12 octobre 2023	VENDREDI 13 octobre 2023
<b>Salade Caesar</b> (roulons et parmesan) 1(blé)/3/7/10/12	<b>Bouillon de légumes</b> -	<b>Salade de maïs</b> 12	<b>Soupe de poireaux</b> -	<b>Potage Dubarry</b> -
<b>Menu du jour</b>	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

#### LÉGENDE DES ALLERGÈNES

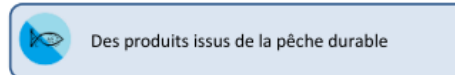
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

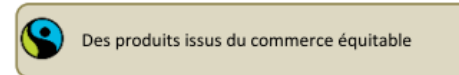
Dussmann Catering  
s'engage à servir  
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable





**bio.** 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! »

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	
<b>Menu du jour</b>				
<b>Porc à l'estragon</b> 1(blé)	<b>Parmentier de saumon</b> 4/7	 <b>Poulet grillé</b> -	 <b>Chili sin carne aux haricots rouges et maïs</b> -	<b>Menu du cycle 3</b>
<b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)/3		<b>Boulgour</b> 1(blé)	<b>Riz</b> -	
<b>Chou chinois</b> -	<b>Epinards à la crème</b> 7	<b>Haricots verts</b> -	<b>Salade verte et vinaigrette</b> 10/12	
<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	<b>Plateau de fruits</b> -	
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Halloumi grillé à l'estragon</b> 1(blé)/7		<b>Steak de soja</b> 6		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Céréales et lait</b> 1(blé-orge-seigle)/7	<b>Foccacia à la tomate</b> 1(blé)/7	 <b>Crumble aux pommes</b> 1(blé)/7	<b>Petit pain à la confiture</b> 1(blé)/7	 <b>Panna Cotta au coulis de fruits</b> 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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale  
de l'Autriche

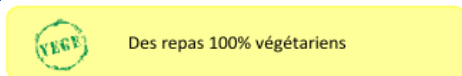
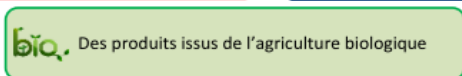
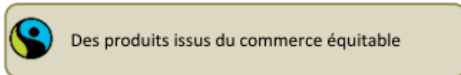
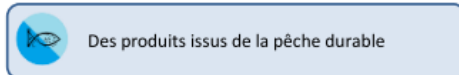
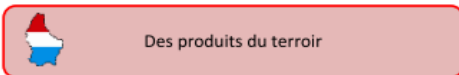
LUNDI 23 octobre 2023	MARDI 24 octobre 2023	MERCREDI 25 octobre 2023	JEUDI 26 octobre 2023	VENDREDI 27 octobre 2023
<b>Bouillon de légumes et petites pâtes</b> 1(blé)	 <b>Soupe à la tomate</b> -	 <b>Salade verte et cubes de fromage</b> 7/10/12	<b>Salade de betteraves</b> 12	<b>Cake salé aux légumes</b>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