



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

LUNDI 13 novembre 2023	MARDI 14 novembre 2023	MERCREDI 15 novembre 2023	JEUDI 16 novembre 2023	VENDREDI 17 novembre 2023
Velouté de chou-fleur 7	Salade de poivrons 12	 Bouillon de légumes et petites pâtes 1 (blé)	Salade de betterave et feta 7/12	Soupe de légumes -
Menu du jour				
Cuisse de poulet grillée et jus brun 1 (blé)	Ragoût de porc à la moutarde 1 (blé)/10	Hoki sauce au citron 1 (blé)/4/7	Galette de bœuf haché aux épices sauce aux herbes 1 (blé)/3	 Gnocchi sauce tomate et emmental 1 (blé)/7
Riz complet -	Duo de boulgour et quinoa 1 (blé)	Pommes de terre persillées -	 Dinkelnudeln 1 (épeautre)/3	 Crudités 12
Salade verte et vinaigrette 10/12	Poêlée de légumes -	Epinards à la crème 1 (blé)/7	Cassiolette de légumes 9	Plateau de fruits -
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	 Tourte pomme - cannelle 1 (blé)/3/7	
Alternative végétarienne du menu du jour				
Halloumi grillé et jus brun 7	 Ragoût de tofu à la moutarde 1 (blé)/6/10		 Galette de haricots rouges aux épices sauce aux herbes 1 (blé)/3/6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1 (blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage 1 (blé)/7	 Biscuit sablés et chocolat chaud 1 (blé)/3/7	Petit pain au miel 1 (blé)/7	Yaourt à la confiture 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
du Liban

LUNDI 20 novembre 2023	MARDI 21 novembre 2023	MERCREDI 22 novembre 2023	JEUDI 23 novembre 2023	VENDREDI 24 novembre 2023
Salade verte, crudités, de fromage et croûtons 1(blé)/7/10/12	Crème de légumes 7	Taboulé libanais 1(blé)/12	Céleri rémoulade 3/9/10/12	Soupe au potiron -
Menu du jour				
VEGE Omelette nature 3 Pommes de terre au four et fromage blanc aux herbes 7 Petits pois - Plateau de fruits -	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7 Semoule 1(blé) Carotte Vichy 7 Plateau de fruits -	VEGE Chawarma de poulet - Pain pita et sauce blanche 1(blé)/7 Crudités - Mouhallabié Crème à la fleur d'oranger 7	VEGE Poisson pané et quartier de citron 1(blé)/3/4 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Brocoli - Plateau de fruits -	VEGE Chili sin carne au haché de soja, haricots rouges et maïs 1(blé)/6 Riz - Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Blanquette de tofu 1(blé)/6/7	Chawarma de falafels 1(blé)/3		
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Galette de riz et jus de pommes -	Petit pain au fromage frais 1(blé)/7	VEGE Gâteau au chocolat 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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 27 novembre 2023	MARDI 28 novembre 2023	MERCREDI 29 novembre 2023	JEUDI 30 novembre 2023	VENDREDI 1 décembre 2023
Potage de carotte -	Salade d'endives aux pommes 12	Velouté de légumes 7/9	Salade de maïs, carotte et petits pois 12	Toast au chèvre 1(blé)/7
Menu du jour				
Poulet aux 4 épices 1(blé)	Saumon beurre maître d'hotel 4/7	Grillwurst sauce aux oignons 1(blé)/10	Risotto aux champignons grillés 3/7	Ragoût de bœuf 1(blé)
Quinoa à l'indienne -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Pommes de terre Wedges -	Salade verte et roquette 10/12	Semoule 1(blé)
Chou-fleur -	Poivrons tricolores -	Haricots verts -	Plateau de fruits	Poêlée de légumes -
Plateau de fruits -	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Plateau de fruits	Smoothie -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Galette de lentilles corail aux 4 épices 1(blé)/3		Wiener tofu sauce aux oignons 1(blé-avoine)/6		Ragoût d'halloumi 1(blé)/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc aux fruits 7	Petit pain à la tomate 1(blé)	Crème dessert chocolat 3/7	Tartine au sirop de Liège 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7

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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Fête Nationale
de la Thaïlande

Saint Nicolas

LUNDI 4 décembre 2023	MARDI 5 décembre 2023	MERCREDI 6 décembre 2023	JEUDI 7 décembre 2023	VENDREDI 8 décembre 2023
Velouté de poireaux 7	Tom Kha Gai Soupe au lait de coco 6	Macédoine de légumes 3/10/12	Potage de céleri 9	Salade de chou 12
Menu du jour				
 Tortellini ricotta-épinards sauce napolitaine  1(blé)/3/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits -	Curry Panang au poulet 1(blé)/7 Pommes de terre vapeur - Sauté de chou vert frisé - Khao Niao Ma Muang Riz au lait et coulis de mangue 7	Cabillaud sauce aux olives 1(blé)/4 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3  Epinards à la crème 7 Plateau de fruits -	 Quiche au fromage 1(blé)/3/7  Petits pois - Plateau de fruits -	Sauté de jeune bovin marengo 1(blé) Blé 1(blé) Carottes glacées - Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Curry Panang au tofu fumé 1(blé)/6/7			Sauté de champignons grillés marengo 1(blé)
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	 Boxenmünchen pâte à tartiner noisette 1(blé)/3/6/7/8(noisette)	Petit pain à la tapenade et thé à la menthe 1(blé)	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 genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »



Menu du cycle 3
et 4 de Clémency

LUNDI 11 décembre 2023	MARDI 12 décembre 2023	MERCREDI 13 décembre 2023	JEUDI 14 décembre 2023	VENDREDI 15 décembre 2023
Velouté de carotte 7	Salade de chou rouge aux pommes 12	Potage lerbulli (pois cassés) -	Salade de betterave et maïs 12	Pizza Margherita 1(blé)/7
Menu du jour				
 Escalope de poulet sauce brune aux champignons 1(blé)/7	Colin sauce au safran 1(blé)/4/7	 Gnocchi sauce milanaise (tomate et crème) 1(blé)/7	Boeuf au curry 1(blé)/7/10	Kniddelen mat Speck sauce crème 1(blé)/3/7
Pommes de terre grenailles -	Riz -	Salade verte et vinaigrette 10/12	Boulgour 1(blé)	Salade verte et vinaigrette 10/12
Brocoli -	Légumes de saison -	Plateau de fruits -	Poêlée de légumes -	Glace vanille 7
Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
 Escalope de tofu sauce brune aux champignons 1(blé)/6/7			 Curry de légumes aux pois chiches 1(blé)/7/10	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Brioche aux pépites de chocolat 1(blé)/3/7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Pavé céréales à la confiture 1(blé)/7	Compote de pommes -

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! »

Menu de Noël

LUNDI 18 décembre 2023	MARDI 19 décembre 2023	MERCREDI 20 décembre 2023	JEUDI 21 décembre 2023	VENDREDI 22 décembre 2023
Crème de navets 7	Soupe de potimarron -	Feuilleté au fromage 1(blé)/3/7	Salade de chou blanc 12	Salade verte, crudités, de fromage et croûtons 1(blé)/7/10/12
Menu du jour				
Spaghetti bolognaise Fromage râpé 1(blé)/7 Salade verte et vinaigrette 10/12 Plateau de fruits -	Ragoût de légumes et pois chiches aux épices et lait de coco 1(blé) Riz - Plateau de fruits -	Suprême de poulet sauce aux marrons 1(blé)/7 Gromperekichelcher 1(blé)/3/7/9 Haricots verts - Bûche de Noël 1(blé)/3/7	Omelette 3 Pommes de terre vapeur - Petits pois aux oignons - Plateau de fruits -	Penne sauce tomate et thon 1(épeautre)/3/7 Chou-fleur - Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Spaghetti napolitaine Fromage râpé 1(blé)/7		Galette de tofu sauce forestière 1(blé)/3/6/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Baguette au miel 1(blé)/7	Pain d'épices et chocolat chaud 1(blé)/7	Tartine au fromage frais et jus de pommes 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat 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 genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 25 décembre 2023	MARDI 26 décembre 2023	MERCREDI 27 décembre 2023	JEUDI 28 décembre 2023	VENDREDI 29 décembre 2023
Menu du jour				
FERIE 1er jour de Noël 	FERIE 2ème jour de Noël 	FERME	FERME	FERME
Alternative végétarienne du menu du jour				
Collation				
Corbeille de fruits				

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





Vacances de Noël

Semaine 1 - Maison Relais de Bascharage et Clémency



Dussmann

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

LUNDI 1 janvier 2024	MARDI 2 janvier 2024	MERCREDI 3 janvier 2024	JEUDI 4 janvier 2024	VENDREDI 5 janvier 2024
FERIE Nouvel An				
Menu du jour				
	FERME	FERME	FERME	FERME
				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Collation				
Corbeille de fruits				

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