

**Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »**  
**Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs**

LUNDI 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 août 2022
<p><b>Salade verte avec œuf, maïs et vinaigrette</b></p> <p><b>Pignons de pin, Olives</b></p> <p>Salad'Bar: 3</p> <p>...</p> <p><b>Gnocchi sauce napolitaine</b> Emmental râpé</p> <p>1(blé)-6-9    Emmental : 7</p> <p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>...</p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>	<p><b>Potage d'haricots verts</b></p> <p>...</p> <p><b>Emincé de poulet aux épices douce</b></p> <p>...</p> <p><b>Boulgour-quinoa</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Légumes de saison</b></p> <p>...</p> <p><b>Tarte aux mirabelles</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Salade verte et Dips' de légumes sauce fromage lanc fines herbes et vinaigrette</b></p> <p><b>Pickels, graines de courges</b></p> <p>Salad'Bar: 7</p> <p>...</p> <p><b><u>Plat froid :</u></b></p> <p><b>Pain de thon</b> <b>Salade de riz</b> (poivrons, maïs, tomate)</p> <p>1(blé)-3-4-7</p> <p>...</p> <p><b>Smoothie aux fruits</b> (Melon, pastèque, pomme)</p>	<p><b>Soupe de légumes de saison</b></p> <p>9</p> <p>...</p> <p><b>Saucisse de jeune bovin</b> sauce estragon</p> <p>...</p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p>7-12</p> <p><b>Duo de courgettes</b></p> <p>...</p> <p><b>Plateau de fromage et fruits secs</b></p> <p>7    fruits secs: 12</p>	<p><b>Salade verte, tomate cerise et vinaigrette</b></p> <p><b>Cornichons, Grissini</b></p> <p>Cornichons : 10    Grissini : 1(blé)</p> <p>...</p> <p><b>Sauté de bœuf à l'estragon</b></p> <p>7</p> <p><b>Dinkelnudeln</b></p> <p>1(blé, épeautre)-3</p> <p><b>Salade d'haricots verts</b></p> <p>...</p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p> <p>7</p>
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<p><b>Céréales "Corn Flak's" et lait</b></p> <p>7</p>	<p><b>Fromage blanc au miel</b></p> <p>7</p>	<p><b>Petit pain (opabrot ) et pâte à tartiner maison</b></p> <p>1(blé, seigle, avoine)-7</p>	<p><b>Galette de riz et compote de fruits</b></p>	<p><b>Cramique et Jus de pommes</b></p> <p>1(blé)-3-6-7</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

**Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »**  
**Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs**

LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 2022
<p><b>Salade verte, betterave rouge et vinaigrette</b></p> <p><b>Œuf, graines de courges</b></p> <p>Salad Bar : / Œuf : 3 ***</p> <p><b>Poisson pané sauce tartare</b></p> <p>1(blé)-4-7 sauce tartare : 3-6-10</p> <p><b>Pommes de terre rvapeur</b></p> <p>12</p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>	<p><b>Crème de brocolis</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Emincé de porc au romarin</b></p> <p><i>Halloumi sauté au romarin (Végé)</i></p> <p>7-9</p> <p><b>Dinkelnudeln</b></p> <p>1(blé, épeautre)-3</p> <p><b>Légumes de saison</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc straciatella</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, celeri remoulade et vinaigrette</b></p> <p><b>Dés de fromage, Cornichons</b></p> <p>Céleri remoulade : 3-9-10 Fromage, Cornichons, : 7-10 ***</p> <p><b>Emincé de bœuf au paprika</b></p> <p>1(blé)-7</p> <p><b>Semoule</b></p> <p>1(blé)</p> <p><b>Salade de carottes</b></p> <p>***</p> <p><b>Gâteau bavarois fraise</b></p> <p>1(blé)-3-7</p>	<p><b>Velouté de champignons</b></p> <p>7 ***</p> <p><b>Poulet basquaise</b></p> <p><b>Riz pilaf</b></p> <p><b>Chou-fleur</b></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt au fruits</b></p> <p>7</p>	<p><b>Salade verte, maïs et vinaigrette</b></p> <p><b>Olives, Pickel</b></p> <p>Salad Bar : / ***</p> <p><b>Quiche sans pâte au fromage</b></p> <p>3-7</p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b></p> <p>12</p> <p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>***</p> <p><b>Salade fruits frais</b></p>
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<p><b>Pain "baurebrout" et fromage</b></p> <p>1(blé-orge) -7</p>	<p><b>Craquette et confiture</b></p> <p>1(blé)</p>	<p><b>Céréales "pommes-cannelle" et lait</b></p> <p>7</p>	<p><b>Pain "blanc" et pâté végétarien mangue curry</b></p> <p>1(blé)</p>	<p><b>Muffin vanille</b></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

**Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genessen – Mir iesse regional, bio a fair! »**  
**Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs**

LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
<p><b>Salade verte, concombre et vinaigrette</b></p> <p><b>Grissini, Cornichons</b></p> <p><small>Salad'Bar: / Grissini: 1(blé) Cornichons: 10</small></p> <p>***</p> <p><b>Escalope de jeune bovin sauce moutarde</b></p> <p><small>1(blé)-7-10</small></p> <p><b>Purée de pommes de terre</b></p> <p><small>7-12</small></p> <p><b>Poêlée de légumes de saison</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc et sucre (à part)</b></p> <p><small>7</small></p>	<p><b>Soupe andalou (poivrons)</b></p> <p>***</p> <p> <b>Kniddelen sauce crème courgettes Parmesan</b></p> <p><small>1(blé) -3-7</small></p> <p><b>Assortiment de crudités</b></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>	<p><b>Salade verte, salade coleslaw et vinaigrette</b></p> <p><b>Dés de fromage, Olives</b></p> <p><small>Salad'Bar: / Fromage: 7</small></p> <p>***</p> <p><b>Gyros de poulet</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Salade concombre, feta, olives</b></p> <p>***</p> <p><b>Yaourt au coulis de fruits</b></p> <p><small>7</small></p>	<p><b>Crème de Légumes</b></p> <p><small>7</small></p> <p><b>Filet de colin sauce aurore</b></p> <p><small>1(blé)-4-7</small></p> <p><b>Dinkelnudeln</b></p> <p><small>1(blé, épeautre)-3</small></p> <p><b>Côtes de blettes</b></p> <p><small>7</small></p> <p><b>Cookies aux pépites de chocolat</b></p> <p><small>1(blé)-3-6-7</small></p>	<p><b>Salade verte, concombre fêta et vinaigrette</b></p> <p><b>Graines de courge, pignons de pin</b></p> <p><small>Salad'Bar: 7</small></p> <p>***</p> <p><b>Hamburger (pur bœuf) Ketchup, pain</b></p> <p><small>1(blé)</small></p> <p><b>Pommes de terre wedges</b></p> <p><b>Assortiment de crudités</b> <i>Iceberg, tomate, cornichons</i></p> <p>***</p> <p><b>Fruit frais de saison</b></p>
<b>Corbeille de fruits (livré lundi et mercredi)</b>				
<b>COLLATIONS</b>				
<b>Assortiment de fruits</b>	<b>Céréales "blé soufflé" et lait</b>	<b>Tartine craquante au sarrasin et confiture</b>	<b>Pain "graham" et fromage</b>	<b>Riz au lait</b>
	<small>1(blé)-7</small>	<small>1(blé)</small>	<small>1(blé)-7</small>	<small>7</small>

**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