

Lundi 20/04	Mardi 21/04	Mercredi 22/04	Jeudi 23/04	Vendredi 24/04
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Poulet Marengo 101 - 9 Riz Chou-fleur vapeur *** Plateau de fromage et fruits secs 7	Salad'bar du jour *** Quiche au fromage 101 - 3 - 7 Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Cordon bleu de poulet pané, citron 101 - 3 - 7 Pommes de terre à la vapeur Ratatouille *** Smoothie aux fruits	Salad'bar du jour *** Filet de hoki sauce hollandaise 101 - 3 - 4 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 Petits pois carottes *** Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Halloumi au paprika 7 Duo boulgour/quinoa 101 Blancs de poireaux et haricots sabres 7 *** Quatre-quart aux pommes BIO 101 - 3 - 7
Végétarien				
Emincé végétal marengo 101 - 9 Riz pilaf Chou-fleur vapeur		Nuggets végétariens 101 - 104 - 9 Pommes de terre à la vapeur Ratatouille	Galette de lentilles 101 Dinkelnudeln 105 - 3 Petits pois carottes	
COLLATIONS				
Assortiment de fruits	Pavé multicéréales 101 - 102 Pâte à tartiner au chocolat 104 - 7	Céréales soufflées au miel 101 - 102 - 103 Lait 7	Wrap de crudités et fromage frais 101 - 7	Baguette 101 - 103 Beurre 7 Fromage à tartiner aux herbes 7 - 9

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Semaine 18 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 27/04	Mardi 28/04	Mercredi 29/04	Jeudi 30/04	Vendredi 01/05
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Wok de poulet ³ Nouilles chinoises ¹⁰¹ Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Filet de cabillaud sauce beurre blanc ^{101 - 4 - 7} Pommes de terre boulangères ¹² Gratin de brocolis ^{101 - 7} *** Yaourt à boire vanille maison ⁷	Salad'bar du jour *** Gratin de pâtes à la tomate-mozzarella ^{101 - 7} Compote de fruits de saison	Salad'bar du jour *** Emincé de boeuf aux oignons Blé ¹⁰¹ Carottes *** Brownies au chocolat ^{101 - 3 - 7}	
Végétarien				
Wok au tofu ^{101 - 3 - 6} Nouilles chinoises ¹⁰¹	Fricadelle légumes ^{101 - 3} Pommes de terre boulangères ¹² Gratin de brocolis ^{101 - 7}		Pois chiches aux oignons ¹⁰¹ Blé ¹⁰¹ Carottes	
COLLATIONS				
Baguette ^{101 - 103} Confiture	Roulé à la cannelle ^{101 - 3}	Biscottes complètes ¹⁰¹ Tapenade ¹²	Assortiment de fruits	

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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

Semaine 19 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 04/05	Mardi 05/05	Mercredi 06/05	Jeudi 07/05	Vendredi 08/05
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Boulette de boeuf et son jus ¹⁰¹ Purée de pommes de terre ⁷ Poivrons sautés *** Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Omelette roulée ³⁻⁷  Pommes de terre sautées Epinards à la crème ⁷ *** Fromage blanc au caramel ⁷	Salad'bar du jour *** Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Sauce tomate au thon ⁴ Emmental râpé ⁷ *** Duo de melon et pastèque	 Menu Fairtrade Salad'bar du jour *** Poulet miel cacao ¹⁰¹ Riz thaï Carottes glacées à l'orange *** Rocher coco banane ³	Salad'bar du jour *** Escalope de jeune bovin milanaise, citron ¹⁰¹ Pâtes ¹⁰¹ Courgettes sautées *** Assortiment de fruits frais
Végétarien				
Falafel Purée de pommes de terre ⁷ Poivrons sautés		Dinkelnudeln ¹⁰⁵⁻³ Sauce Napolitaine ⁹ Emmental râpé ⁷	Emincé végétal aux épices douces ¹⁰¹⁻¹⁰ Riz thaï Carottes glacées à l'orange	Croquette de fromage ¹⁰¹⁻³⁻⁷ Pâtes ¹⁰¹ Courgettes sautées
COLLATIONS				
Galette de riz au chocolat ⁷ Jus de pommes	Bruschetta, pesto et mozzarella ¹⁻¹⁰¹⁻⁶⁻⁷	Muffin vanille ¹⁰¹⁻³⁻⁷	Smoothie aux fruits 	Baguette ¹⁰¹⁻¹⁰³ Miel

Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse nohalteg a gesond ! »
 Nous nous réservons le droit de changer un aliment selon la saison et la disponibilité de nos fournisseurs

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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

Lundi 11/05	Mardi 12/05	Mercredi 13/05	Jeudi 14/05	Vendredi 15/05
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Wurstchen 9 - 10 Ketchup Pom'Rosti Chou-fleur vapeur *** Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Sauté de boeuf à la provençale Pommes de terre à la vapeur Petits pois *** Plateau de fromage et fruits secs 7	Salad'bar du jour *** Bouchée à la Reine 101 - 7 Riz Duo de carottes *** Salade de fruits		Salad'bar du jour *** Pâtes complètes sauce aurore 1 - 101 - 105 - 3 - 7 Emmental râpé 7 Mousse fruits 7
Végétarien				
Saucisse végétarienne 101 - 103 Ketchup Pom'Rosti Chou-fleur vapeur	Sauté de pois chiche à la provençale Pommes de terre à la vapeur Petits pois	Bouchée à la reine au soja 101 - 7 Riz Duo de carottes		
COLLATIONS				
Pain tranché 101 - 102 Beurre 7 Fromage pâte dure 7	Pavé multicéréales 101 - 102 Tartinade de tomate	Grissini 101 Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7		Compote de fruits de saison Cracotte de mais-riz

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Lundi 18/05	Mardi 19/05	Mercredi 20/05	Jeudi 21/05	Vendredi 22/05
MENU Natur Geneissen				
Salad'bar du jour *** Kniddelen sauce crème légumes 101 - 3 - 7 Assortiment de fruits frais	Salad'bar du jour *** Waterzooi de poisson 101 - 4 - 7 - 9 Riz *** Yaourt à boire à la fraise 7	Salad'bar du jour *** Cheeseburger pur boeuf, pain 101 - 3 - 7 - 701 Pommes de terre wedges Iceberg, cornichons, tomate 10 Smoothie aux fruits	Salad'bar du jour *** Tortilla espagnole 3 - 7 - 12 Moelleux citron punche 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Filet de poulet sauce crème champignons Dinkelnudeln 105 - 3 Carottes *** Assortiment de fruits frais
Végétarien				
	Waterzooi végétarien 101 - 7 - 9 Riz	Cheese cajun burger 101 - 3 - 7 - 701 Pommes de terre wedges Iceberg, cornichons, tomate 10		Tofu sauce crème champignon 101 - 6 - 7 Dinkelnudeln 105 - 3 Carottes
COLLATIONS				
Baguette 101 - 103 Confiture	Wrap de crudités et fromage frais 101 - 7	Céréales pétales choco 101 Lait 7	Assortiment de fruits frais	Biscottes complètes 101 Tartinade de tomate

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

1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	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.



Lundi 25/05

Mardi 26/05

Mercredi 27/05

Jeudi 28/05

Vendredi 29/05

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour

Boulette de légumes ³ 
Riz crémeux au curcuma ⁷

Compote de fruits de saison

Salad'bar du jour

Pâtes ¹⁰¹
Sauce bolognaise pur boeuf
Emmental râpé ⁷

Tiramisu ^{101 - 3 - 6 - 7}

Salad'bar du jour

Emincé de jeune bovin aux olives ¹⁰¹
Semoule ¹⁰¹
Duo chou-fleur & brocoli ⁷

Plateau de fromage et fruits secs ⁷

Salad'bar du jour

Rôti de poulet jus lié ^{101 - 10}
Pommes grenailles
Poivrons sautés

Assortiment de fruits frais

Végétarien

Pâtes ¹⁰¹
Sauce bolognaise soja ^{101 - 6}
Emmental râpé ⁷

Potée de pois cassé à l'estragon ^{101 - 7}
Semoule ¹⁰¹
Duo chou-fleur & brocoli ⁷

Burger de quorn ^{101 - 103 - 3 - 7}
Pommes grenailles
Poivrons sautés

COLLATIONS

Pain tranché ^{101 - 102}
Beurre ⁷
Fromage pâte dure ⁷

Assortiment de fruits frais

Cracotte de maïs-riz
Compote de fruits

Wrap de crudités et fromage frais ^{101 - 7}

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

1	Céréales contenant du gluten	3	Oeufs	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.

