

Semaine 39 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour *** Filet de Poulet pané sauce cocktail 101 - 3 - 7 - 10 Dinkelnudeln 105 - 3 Haricots verts *** Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Filet de colin sauce crème 101 - 4 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Epinards à la crème 7 *** Cake marbré 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Tortellini au fromage sauce napolitaine 101 - 3 - 7 Emmental râpé 7 *** Melon	Salad'bar du jour *** Emincé de poulet sauce tandoori 101 - 7 Riz Chou-fleur au curry 10 *** Yaourt à boire à la framboise 7	Salad'bar du jour *** Focaccia margherita 101 - 7 Assortiment fruits frais de saison
--	---	--	---	--

Végétarien

Panés de lentilles et mozzarella 101 - 3 - 7 - 9 Dinkelnudeln 105 - 3 Haricots verts	Fricadelle de légumes et feta 101 - 3 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Epinards à la crème 7		Halloumi grillé aux épices douces 7 Riz Chou-fleur au curry 10	
---	--	--	---	--

COLLATIONS

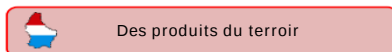
Muesli chocolat mond & sterne 101 - 104 - 6 - 7 Lait 7	Dip's de légumes, sauce fromage blanc 7	Baguette 101 - 103 Confiture	Assortiment de fruits	Pain tranché 101 - 102 Beurre 7 Fromage pâte dure 7
--	--	--	------------------------------	--

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.

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 40 - MENU NATURGENEISSEN



Dussmann

Lundi 28/09

Mardi 29/09

Mercredi 30/09

Jeudi 01/10

Vendredi 02/10

MENU Natur Geneissen

Salad'bar du jour *** Gnocchi sauce napolitaine 101  Emmental râpé 7 *** Assortiment fruits frais de saison	Salad'bar du jour *** Grillwurst sauce moutarde 101 - 7 - 10 - 12  Purée de pommes de terre 7 Brocolis vapeur *** Fromage blanc à la pêche 7	Salad'bar du jour *** Cabillaud sauce aurore 4 - 7 Riz Haricots beurre *** Bavarois aux myrtilles 101 - 3 - 7	Salad'bar du jour *** Emincé de jeune bovin à la zurichoise 101 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Carottes *** Compote de fruits de saison	Salad'bar du jour *** Gratin de pâtes aux dés de poulet 101 - 7 - 12 Assortiment fruits frais de saison
--	--	--	---	--

Végétarien

	Saucisse végétarienne 101 - 6 Purée de pommes de terre 7 Brocolis vapeur	Galette de maïs sauce aurore 3 - 7 Riz Haricots beurre	Emincé de tofu à la zurichoise 101 - 6 - 7 Pommes de terre à la vapeur 7 Carottes	Gratin de pâtes au fromage (Oeuf) 101 - 3 - 7
--	---	---	--	--

COLLATIONS

Muesli aux fruits 101 - 104 Yaourt nature 7	Biscottes complètes 101 Tartinade de tomate	Bruschetta tomate et mozzarella 101 - 103 - 105 - 7	Pavé multicéréales 101 - 102 Confiture	Cake aux pépites de chocolat 101 - 3 - 6 - 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.

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