



# Menu de la semaine 17 Crèche Schuttrange



LUNDI 23 avril 2018	MARDI 24 avril 2018	MERCREDI 25 avril 2018	JEUDI 26 avril 2018	VENDREDI 27 avril 2018
<b>Soupe de légumes à la Vache qui rit</b>  7-9-12	<b>Coleslaw</b> 3-10-12	<b>Dips de légumes et houmous</b>	<b>Crème d'asperges</b>  7-9-12	<b>Entrée Anti-gaspillage</b> 1(blé)-7-9-10-12
<b>Dips de légumes du jour</b>				
*** <b>Waterzooï de hoki et saumon</b>  1(blé)-4-7 *** <b>Boulgour</b> 1(blé) *** <b>Chou romanesco</b>  9 *** <b>Pudding de pain</b> 1(blé)-3-6-7	*** <b>Côtelettes de porc</b>  1(blé) *** <b>Purée de pommes de terre</b> 7-12 *** <b>Tomates à l'ail</b>  *** <b>Fraises au sucre</b>	*** <b>Ragoût de bœuf</b>  1(blé) *** <b>Nouilles</b> 1(blé)-3 *** <b>Ratatouille</b> *** <b>Fromage blanc Stracciatella</b>  6-7	*** <b>Gnocchi de pommes de terre sauce napolitaine</b> 1(blé)-3-7 *** <b>Poêlée de légumes</b> 9 *** <b>Salade de fruits de saison</b>	*** <b>Menu Indien</b>  <b>Émincé de poulet aux épices Tikka Massala et ses légumes</b> (tomate, carotte, courgette) 1(blé) *** <b>Riz Basmati</b>  *** <b>Mousse à la framboise</b>  7
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

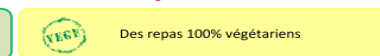
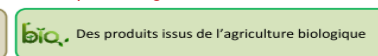
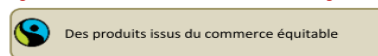
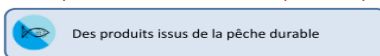
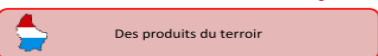


= CHOIX DE L'ENFANT

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 :



# Menu de la semaine 18 Crèche Schuttrange



LUNDI 30 avril 2018	MARDI 1 mai 2018	MERCREDI 2 mai 2018	JEUDI 3 mai 2018	VENREDI 4 mai 2018
<b>Potage de carotte au lait de coco</b> 7-9-12	<b>FERIE</b>	<b>Courgettes râpées et salade verte</b> 10-12	<b>Salade composée</b> (œuf dur, <b>haricots verts</b> , <b>pommes de terre</b> , olives)	<b>Potage Anti-gaspillage</b>
<b>Dips de légumes du jour</b>				
***  <b>Spaghetti à la carbonara</b>  1(blé)-3-7 ***  <b>Salade verte et vinaigrette</b>  10-12 ***  <b>Duo de melon</b>	<b>Fête du travail</b> 	 <b>Ragoût de quorn</b>  1(blé)-3-7-9 ***  <b>Riz complet</b>  ***  <b>Haricots sabre</b>  9 *** <b>Crème aux spéculoos</b> 7	***  <b>Poisson pané</b>  1(blé)-3-4-7 *** <b>Pommes de terre wedges au four</b>  ***  <b>Maïs à la tomate</b>  ***  <b>Compote de fruits de saison</b>	***  <b>Escalope de dinde sauce au curry</b>  1(blé) ***  <b>Semoule</b>  1(blé) ***  <b>Petits pois aux oignons</b>  9 *** <b>Cake à l'orange</b> 1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

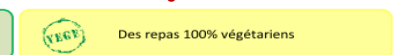
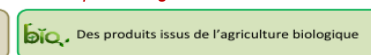
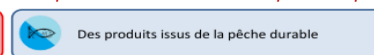
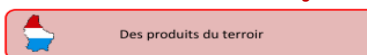
## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

= CHOIX DE L'ENFANT

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 :





# Menu de la semaine 19 Crèche Schuttrange



LUNDI 7 mai 2018	MARDI 8 mai 2018	MERCREDI 9 mai 2018	JEUDI 10 mai 2018	VENDREDI 11 mai 2018
<b>Bouillon de légumes</b> 9	<b>Artichauts et radis</b> 10-12	<b>Crème de chou-fleur</b>   7-9-12	<b>FERIE</b>	<b>Entrée Anti-gaspillage</b> 1(blé)-7-9-10-12
<b>Dips de légumes du jour</b>				
***  <b>Chili con carne</b> (Pur <b>bœuf</b> )  *** <b>Riz Basmati</b>  *** <b>Salade mixte et vinaigrette</b> 10-12 *** <b>Yaourt Berdorfer Vanille</b>  7	 *** <b>Quiche à la tomate et à la mozzarella</b>  *** 1(blé)-3-7 *** <b>Brocolis</b>  9 *** <b>Salade de fruits de saison</b>	*** <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> 1(blé)-7-9 *** <b>Pâtes</b> 1(blé)-3 *** <b>Carottes</b> 9 ***  <b>Brownies</b>  1(blé)-3-6-7-8(amandes)	<b>Ascension</b> 	*** <b>Emincé de poulet</b> 1(blé) *** <b>Quinoa crémeux</b> *** <b>Poêlée de légumes</b> (carotte, céleri, courgette, navet, oignon, poireau) 9 *** <b>Pomme au four</b> 
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS



= CHOIX DE L'ENFANT

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

# Menu de la semaine 20 Crèche Schuttrange



LUNDI 14 mai 2018	MARDI 15 mai 2018	MERCREDI 16 mai 2018	JEUDI 17 mai 2018	VENDREDI 18 mai 2018
<b>Potage cresson</b>	<b>Pêche au thon</b>	<b>Salade vosgienne</b> (œuf dur, lardons, maïs, croûtons)	<b>Salade de tomates aux olives</b>	<b>Potage Anti-gaspillage</b>
7-9-12	4-10-12	1(blé)-3-10-12	10-12	7-9-12
<b>Dips de légumes du jour</b>				
*** <b>Jambon braisé et son jus</b> 1(blé) *** <b>Grains de blé façon risotto et ses petits légumes</b>  1(blé)-7-9 *** <b>Ananas</b>	*** <b>Bouchée à la reine</b> 1(blé)-3-7-9 *** <b>Pommes gaufrettes</b>  *** <b>Haricots verts</b>  9 *** <b>Fromage blanc à l'abricot</b> 7	*** <b>Bœuf aux oignons</b> 1(blé) *** <b>Riz Basmati</b>  *** <b>Flan d'asperges</b>  3-7 *** <b>Compote de fruits de saison</b>	*** <b>Emincé de tofu sauce au curry</b> 1(blé)-6-7-9 *** <b>Fusilli tricolore</b> 1(blé)-3 *** <b>Chou-fleur</b>  9 *** <b>Mousse au chocolat</b> 3-6-7	*** <b>Filet de cabillaud et crumble aux herbes fraîches</b> 1(blé)-4-7 *** <b>Pommes de terre à l'anglaise</b> 12 *** <b>Epinards à la crème</b> 7 *** <b>Tarte à la rhubarbe</b> 1(blé)-3-7
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

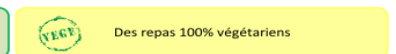
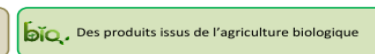
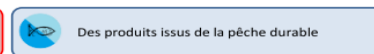
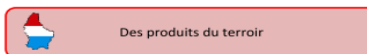
## LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

= CHOIX DE L'ENFANT

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 :





## Menu de la semaine 21 Crèche Schuttrange



### Vacances de la Pentecôte

LUNDI 21 mai 2018	MARDI 22 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	JEUDI 24 mai 2018	VENDREDI 25 mai 2018
<b>FERIE</b>	<b>Melon au jambon</b>	<b>Velouté de courgettes</b> 7-9-12	<b>Tomate macédoine</b>	<b>Entrée Anti-gaspillage</b> 1(blé)-7-9-10-12
<b>Dips de légumes du jour</b>				
<b>Lundi de Pentecôte</b> 	*** <b>Filet de colin</b> 1(blé)-4 *** <b>Pâtes complètes</b> 1(blé)-3 *** <b>Petits pois</b> 9 *** <b>Poire au coulis de fruits rouges</b>	***  <b>Lasagne végétarienne</b> 1(blé)-3-7-9 <b>Moelleux au chocolat</b> 1(blé)-3-6-7	*** <b>Sauté de dinde aux champignons</b> 1(blé) *** <b>Riz pilaf</b> *** <b>Haricots beurre persillés</b> 9 *** <b>Crème d'amandes et abricots</b> 3-7-8(amandes)	*** <b>Röstiburger (pur bœuf)</b> 12 *** <b>Carottes Vichy</b> 9 *** <b>Salade de fruits de saison</b>
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

#### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

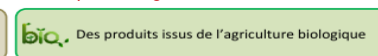
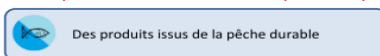
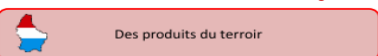


= CHOIX DE L'ENFANT

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 :





## Menu de la semaine 22 Crèche Schuttrange



LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018	VENDREDI 1 juin 2018
<b>Radis et duo de mâche et roquette</b> 10-12	<b>Potage aux pois cassés</b> 7-9-12	<b>Poireaux mimosa et lollo verte</b> 3-10-12	<b>Cake aux olives</b> 1(blé)-3-7	<b>Potage Anti-gaspillage</b> 7-9-12
<b>Dips de légumes du jour</b>				
*** <b>Filet de saumon à l'aneth</b> 1(blé)-4 *** <b>Blé</b> 1(blé) *** <b>Fondue de poireaux</b> 7-9 *** <b>Banane</b>	*** <b>Rôti de porc</b> 1(blé) *** <b>Gnocchis poêlés</b> 1(blé)-3-7-12 *** <b>Tomate à la provençale</b> 1(blé) *** <b>Yaourt Berdorfer Cerise</b> 7	*** <b>Émincé de bœuf</b> 1(blé) *** <b>Pommes de terre vapeur</b> 12 *** <b>Chou romanesco</b> 9 *** <b>Ile flottante</b> 3-7	*** <b>Emincé de poulet façon Grand-mère</b> 1(blé) *** <b>Pâtes</b> 1(blé)-3 *** <b>Brocolis aux amandes</b> 8(amandes)-9 *** <b>Compote de fruits de saison</b>	*** <b>Risotto crémeux aux courgettes et au parmesan</b> 7-9 *** <b>Feuilleté aux pommes et à la frangipane</b> 1(blé)-3-7-8(amandes)
<b>Corbeille de fruits du jour</b>				

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS



= CHOIX DE L'ENFANT

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