



Menu de la semaine 17 MR Schuttrange



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

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 18 MR Schuttrange



LUNDI 30 avril 2018	MARDI 1 mai 2018	MERCREDI 2 mai 2018	JEUDI 3 mai 2018	VENDREDI 4 mai 2018
Potage de carotte au lait de coco 7-9-12	FERIE	Courgettes râpées et salade verte 10-12	Salade composée (œuf dur, haricots verts , pommes de terre , olives)	Potage Anti-gaspillage
Dips de légumes du jour				
*** Spaghetti à la carbonara 1(blé)-3-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Duo de melon	Fête du travail 	 Ragoût de quorn 1(blé)-3-7-9 *** Riz complet *** Haricots sabre 9 *** Crème aux spéculoos 7	*** Fish burger (pané) et son petit pain au sésame 1(blé)-3-4-7-11 *** Pommes de terre wedges au four *** Garniture : Salade, tomate, cornichon, oignon *** Compote de fruits de saison	*** Escalope de dinde sauce au curry 1(blé) *** Semoule 1(blé) *** Petits pois aux oignons 9 *** Cake à l'orange 1(blé)-3-7
Corbeille de fruits du jour				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

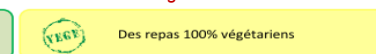
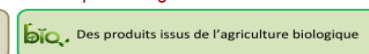
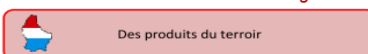


= CHOIX DE L'ENFANT

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 MR Schuttrange



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

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 MR Schuttrange



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

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 21 MR 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
FERIE	Melon au jambon	Velouté de courgettes 7-9-12	Tomate macédoine	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
Lundi de Pentecôte 	*** Filet de colin 1(blé)-4 *** Pâtes complètes 1(blé)-3 *** Petits pois 9 *** Poire au coulis de fruits rouges	*** Lasagne végétarienne 1(blé)-3-7-9 Moelleux au chocolat 1(blé)-3-6-7	*** Sauté de canard aux champignons 1(blé) *** Riz pilaf *** Haricots beurre persillés 9 *** Crème d'amandes et abricots 3-7-8(amandes)	*** Röstiburger (pur bœuf) 12 *** Garniture : Salade, tomate, cornichon, oignon *** Salade de fruits de saison
Corbeille de fruits du jour				

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 22 MR Schuttrange



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

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 :

