



Menu de la semaine 23 MR Schuttrange



LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
Consommé de bœuf au tapioca	Salade d'endives à l'orange et aux pommes 10-12	Salade verte, dés de fromage et croûtons 1(blé)-7-10-12	Dips de légumes et sauce guacamole	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
*** Fricassée de poulet au paprika 1(blé) *** Pâtes (Coquillettes) 1(blé)-3 *** Fève des marais *** Poire au chocolat 6-7	*** Filet de hoki sauce au citron 1(blé)-4 *** Blé 1(blé) *** Haricots jaunes aux échalotes 9 *** Yaourt aux fruits des bois 7	Escalope de veau viennoise 1(blé)-3 *** Semoule 1(blé) *** Poêlée de légumes frais à l'huile d'olive 9 *** Duo de melon et pastèque	Crêpes au fromage maison 1(blé)-3-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Crème aux Spéculoos 1(blé)-6-7	*** Tomates farcies (pur bœuf) *** Riz safrané *** Courgettes sautées au thym *** Compote 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 24 MR Schuttrange



LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018
Salade Grecque 7-10-12	Concombre, betterave rouge et radis 10-12	Billes de mozzarella, tomate cerise, olive et vinaigrette	Carottes râpées, céleri râpé 9-10-12	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
*** Ragoût de porc et son jus au romarin 1(blé) *** Pâtes (Fusili) 1(blé)-3 *** Brocolis 9 *** Abricots	*** Curry de tofu 1(blé)-6 *** Riz Basmati *** Asperges 9 *** Tarte aux pommes 1(blé)-3-7	*** Buffet froid Salade composée de blé et dinde Concombre 1(blé)-10-12 *** Fromage blanc sucré 7	*** Emincé de bœuf 1(blé) Pommes de terre nature 12 *** Petits pois 9 *** Panna Cotta à l'orange 7	*** Dos de cabillaud sauce vierge 1(blé)-4 *** Quinoa *** Navets 9 *** Salade de fruits de saison
Corbeille de fruits du jour				

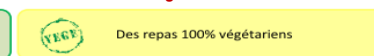
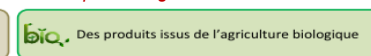
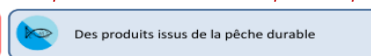
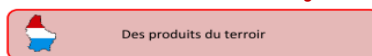
LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

= 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 :





Menu de la semaine 25 MR Schuttrange



LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
Concombre et maïs 10-12	Dips de légumes et sauce cocktail 3	Tomate au thon 3-4-10-12	Radis, Roquette et pousses d'épinards 10-12	Potage Anti-gaspillage 7-9-12
Dips de légumes du jour				
*** Filet de colin au curry 1(blé)-4 *** Riz Basmati *** Chou chinois *** Nectarine	*** Mignon de porc aux herbes fraîches 1(blé) *** Purée de pommes de terre 7-12 *** Haricots verts 9 *** Yaourt aux fruits 7	*** Spaghetti sauce bolognaise (pur bœuf) Emmental râpé 1(blé)-3-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Crème brûlée 3-7	*** Pané de blé à l'emmental Petit pain 1(blé)-3-7 *** Garniture : Salade, Tomate, Oignon, Cornichon *** Raisin - Fromage 7	*** Bouchée à la Reine 1(blé)-3-7 *** Pommes de terre sautées 12 *** Carottes Vichy 9 *** Compote Pomme-Rhubarbe
Corbeille de fruits du jour				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES ET LOGOS

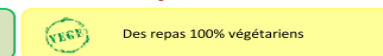
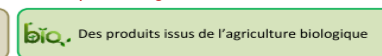
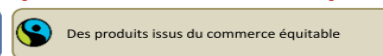
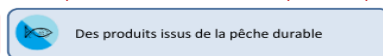
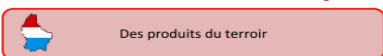


= CHOIX DE L'ENFANT

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 26 MR Schuttrange



LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018
Crème de légumes et mascarpone 7-9	Champignons à la grecque	Tomate - Mozzarella	Roquette, radis et olives 10-12	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
*** Cordon bleu de dinde non pané 1(blé)-7 *** Riz *** Poêlée de légumes 9 *** Fromage blanc coulis de fruits rouges 7	*** Buffet froid Salade composée de pâtes et poulet Céleri râpé 1(blé)-3-9-10-12 *** Salade de fruits de saison	*** Gratin de pommes de terre et de chou-fleur 7-12 *** Cake marbré 1(blé)-3-6-7	*** Bifanas de porc grillé Boulgour 1(blé) *** Epinards à la crème 7 *** Panna Cotta au caramel 7	*** Saumon rôti au four sauce à l'aneth 1(blé)-4 *** Pommes de terre nature 12 *** Brocolis aux amandes 8(amande)-9 *** Fraises au sucre
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 27 MR Schuttrange



LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018
Céleri rémoulade 3-9-10	Frisée aux lardons et croûtons 1(blé)-10-12	Gaspacho	Dips de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette 7	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
*** Emincé de veau aux herbes 1(blé) ***	*** Bouchée de la mer 1(blé)-3-4-7 ***	*** Moussaka au quorn 3-6-7 ***	*** Risotto au poulet et parmesan 7-9 ***	*** Grillwurst sauce moutarde 10-12 ***
Spätzles 1(blé)-3 ***	Riz pilaf ***	Polenta ***		Rösti ***
Jardinière de légumes 9 ***	Carottes 9 ***	Haricots romano 9 ***	Asperges 9 ***	Chou-fleur
Pastèque	Compote de fruits de saison	Clafoutis aux cerises 1(blé)-3-7	Mousse au chocolat 3-6-7	Yaourt à l'abricot 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 28 MR Schuttrange



Vacances d'été

LUNDI 9 juillet 2018	MARDI 10 juillet 2018	MERCREDI 11 juillet 2018	JEUDI 12 juillet 2018	VENDREDI 13 juillet 2018
Concombre, tomates et maïs 10-12	Taboulé 1(blé)	Tomate - Mozzarella	Pousse d'épinards, roquette, copeaux de Parmesan et vinaigrette 7-10-12	Potage Anti-gaspillage
Dips de légumes du jour				
*** Gratin de pâtes aux deux saumons 1(blé)-3-4-7 *** Duo de courgettes *** Duo de pastèque et melon	 Œufs à la florentine 3-7 *** Riz sauvage *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Roulé à la fraise 1(blé)-3	 Gyros de dinde sauce tzatziki 7 *** Pain pita 1(blé) *** Chou blanc *** Cerises	*** Escalope de veau parmigiana 7 Pâtes (Tagliatelles) 1(blé)-3 *** Tomates au four 7 *** Fromage blanc aux pêches 7	*** Buffet froid Rôti de bœuf Salade de pommes de terre Salade verte et vinaigrette 1(blé)-10-12 *** Glace 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 29 MR Schuttrange



Vacances d'été

LUNDI 16 juillet 2018	MARDI 17 juillet 2018	MERCREDI 18 juillet 2018	JEUDI 19 juillet 2018	VENDREDI 20 juillet 2018
Betterave rouge et chou chinois 10-12	Carottes râpées, céleri râpé 9-10-12	Dip's de légumes et houmous	 Cake aux olives 1(blé)-3-7	Entrée Anti-gaspillage 1(blé)-7-9-10-12
Dips de légumes du jour				
*** Escalope de poulet grillée *** Pâtes 1(blé)-3 *** Ratatouille *** Yaourt vanille  7	*** Fish-sticks  sauce tartare 1(blé)-3-4-7 *** Boulgour 1(blé) *** Courgettes grillées *** Salade de fruits de saison	*** Emincé de porc  1(blé) *** Pommes de terre persillées  12 *** Navets 9 ***  Crêpe au sucre 1(blé)-3-7	 *** Tortellini Ricotta et épinards  1(blé)-3-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Pêche	*** Bœuf bourguignon  1(blé) *** Galette de pommes de terre 12 *** Brocolis  9 ***  Crème vanille  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 30 MR Schuttrange



Vacances d'été

LUNDI 23 juillet 2018	MARDI 24 juillet 2018	MERCREDI 25 juillet 2018	JEUDI 26 juillet 2018	VENDREDI 27 juillet 2018
Salade Vosgienne 1(blé)-3-10-12	Tomate, concombre et vinaigrette 10-12	Salade niçoise et vinaigrette 3-4-10-12	Carottes râpées, maïs 10-12	Potage Anti-gaspillage 7-9-12
Dips de légumes du jour				
*** Brochette de dinde 1(blé) *** Gnocchi de pommes de terre 1(blé)-3 *** Courgettes jaunes *** Melon	*** Aiguillette de bœuf à la moutarde 1(blé)-10 *** Linguine 1(blé)-3 *** Haricots verts bio 9 *** Fromage blanc au sucre cassonade 7	*** Cordon bleu de quorn 1(blé)-3-6 *** Pommes de terre boulangère 12 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Panna Cotta et son coulis de fruits 7	*** Buffet froid Salade composée de riz et cabillaud Céleri rémoulade 3-4-9-10-12 *** Cake au citron 1(blé)-3-7	*** Pizza prosciutto 1(blé)-7 *** Salade verte et vinaigrette 10-12 *** Compote 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