



Semaine 36 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 31/08

Mardi 01/09

Mercredi 02/09

Jeudi 03/09

Vendredi 04/09

Entrée

Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive)
7
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Soupe de carottes

Dip's de légumes du jour

Salade verte et maïs
Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Céleri rémoulade 3 - 9 - 10
Dip's de légumes du jour

Potage anti-gaspi
Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Capelletti au boeuf 1 - 101 - 3 - 7
Sauce napolitaine

Fromage râpé 7

Pizza 3 fromages 101 - 3 - 7

Rôti de jeune bovin
Sauce au miel 101 - 103 - 12

Gratin dauphinois 7

Haricots verts

Fajitas au poulet (tortilla de blé, guacamole, tomate, oignon) 101
Riz blanc

Fish-stick et quart de citron 101 - 4
Sauce rémoulade 12

Pommes de terre sautées

Epinards

Alternative végétarienne

Tortellini tomate fromage 101 - 3 - 7
Sauce napolitaine

Falafels

Sauce curry 101 - 9

Fajitas à l'émincé végétarien (tortilla de blé, guacamole, tomate, oignon)
101 - 6 - 9

Escalope de légumes panée 101 - 3

Dessert

Fromage blanc à l'abricot 7

Salade de fruits frais de saison

Fruits de saison

Smoothie aux fruits

Yaourt à la cerise 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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 37 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 07/09 Fête nationale du Brésil	Mardi 08/09	Mercredi 09/09	Jeudi 10/09	Vendredi 11/09
Entrée				
Salade de coeur de palmier Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Salade verte, dés de fromage et croûtons ^{101 - 7} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Soupe de potiron Dip's de légumes du jour	Salade de tomates aux olives Vinaigrette balsamique ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Entrée anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Feijoada (Porc) Riz blanc à la brésilienne *** Chou frisé	Dos de cabillaud ⁴ Sauce vierge *** Boulgour ¹⁰¹ *** Courgettes poêlées	Cheeseburger ^{101 - 3 - 7} Ketchup - Mayonnaise ^{3 - 9 - 10} *** Pommes de terre wedges *** Crudités (tomate, cornichon, salade)	Sauté de soja au curry ^{101 - 6 - 9} Pommes de terre rissolées *** Carottes au cumin	Dahl de lentilles corail Riz Basmati ***
Alternative végétarienne				
Riz sauté aux légumes et pois chiche ^{6 - 9}	Steak de soja ^{101 - 3}	Cheeseburger végétarien (Pain, burger de pois, cheddar) ^{101 - 3 - 7}		
Dessert				
Fruits de saison	Yaourt à la cassonade ⁷	Compote de fruits	Smoothie	Fromage blanc aux fruits ⁷
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"				



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 38 - Menu de la crèche de Schuttrange

**Dussmann**

Lundi 14/09

Mardi 15/09

Mercredi 16/09
Fête nationale du Mexique

Jeudi 17/09

Vendredi 18/09

Entrée

Salade de tomates
Vinaigrette balsamique ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jourSoupe de légumes ⁹

Dip's de légumes du jourSalade mexicaine ¹²

Dip's de légumes du jourVelouté de champignons ⁷

Dip's de légumes du jourSalade de lentilles aux légumes et feta ^{7 - 12}
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Emincé de poulet

Sauce curry ^{101 - 9}

Bulgour ¹⁰¹

Courgettes sautéesSpaghetti ¹⁰¹ 

Sauce carbonara ^{1 - 101 - 6 - 7}

Emmental - parmesan ⁷

Salade coleslaw ^{3 - 7 - 10 - 12}
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}Chili con carne (viande hachée de boeuf,
haricots rouges, maïs, poivrons)

Riz Basmati
***Gratin de pâtes au pesto et à la
mozzarella
^{101 - 7 - 8 - 804} Dos de lieu noir ⁴ 

Sauce aux herbes ^{101 - 4}

Blé façon pilaf ¹⁰¹

Ratatouille

Alternative végétarienne

Emincé de tofu ⁶

Sauce curry ^{101 - 9}Spaghetti ¹⁰¹

Sauce napolitaineChili sin carne (haché végétal, haricots
rouges, maïs, poivrons)
^{101 - 6}Boulettes de légumes ³

Sauce aux herbes ^{101 - 103}

Dessert

Fruits de saison

Yaourt à la vanille ⁷

Fruits de saison

Compote de fruits

Fromage blanc au coulis de fruits ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genießen - Mir iesse nohalteg a gesond"



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 durableDes produits issus du
commerce équitableDes produits issus de
l'agriculture biologique

Des repas 100 % végétariens



Semaine 39 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 21/09

Mardi 22/09

Mercredi 23/09

Jeudi 24/09

Vendredi 25/09

Entrée

Carottes râpées, soja et lollo rouge ⁶
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Crème de courgette ⁷

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour
Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷

Potage aux poireaux ⁹

Dip's de légumes du jour

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Bouchée végétarienne ^{101 - 6 - 7 - 11} 

Riz Basmati complet

Haricots verts

Tagliatelles ¹⁰¹
Sauce au saumon ^{101 - 4 - 7} 

Trio de légumes

Escalope de porc
Sauce charcutière ^{101 - 103 - 9}

Pommes de terre à l'anglaise

Carottes braisées

Emincé de boeuf
Sauce brune ^{101 - 103}

Gnocchis ¹⁰¹ 

Brocolis

Kebab de soja sauce blanche ^{3 - 6 - 7 - 10} 

Pain kebab ^{101 - 102 - 103 - 7}

Pommes de terre wedges

Alternative végétarienne

Tagliatelles ¹⁰¹
Sauce 3 Fromages ^{101 - 7}

Croquettes de légumes ^{101 - 3 - 9}

Gnocchis ¹⁰¹ 
Sauce pesto ⁷

Dessert

Yaourt à la myrtille ⁷

Compote de fruits frais de saison

Fruits de saison

Fromage blanc au miel ⁷

Salade de fruits

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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 de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10 Fête nationale de la Chine	Vendredi 02/10
Entrée				
Bouillon de légumes et pâtes ABC ¹⁰¹ Dip's de légumes du jour	Chou rouge, maïs et betterave Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Velouté de courgette et kiri ⁷ Dip's de légumes du jour	Salade chinoise ^{101 - 6} Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12} *** Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Filet de colin au four ⁴ Sauce curry ^{101 - 4} *** Quinoa *** Fondue de poireaux ⁷	Omelette au fromage ^{3 - 7} Pommes de terre rôties *** Chou romanesco	Lasagnes végétariennes ^{101 - 3 - 7}	Emincé de porc Sauce aigre douce ⁹ *** Riz Basmati *** Wok de légumes ⁶	Chipolata (porc et boeuf) Purée de pommes de terre ⁷ *** Courgettes sautées
Alternative végétarienne				
Hachis végétarien aux lentilles ^{6 - 7 - 9}			Emincé de tofu ⁶ Sauce aigre douce ⁹	Saucisse de légumes ^{6 - 9}
Dessert				
Fruits de saison	Yaourt à la cerise ⁷	Smoothie	Salade de fruits	Fromage blanc au coulis de mangue ⁷
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				



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 41 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 05/10

Mardi 06/10

Mercredi 07/10

Jeudi 08/10

Vendredi 09/10

Entrée

Oeufs Mimosa ^{3 - 10}

Soupe de potiron

Salade de pommes de terre ^{3 - 7 - 10}

Crème de brocoli ⁷

Entrée anti-gaspi

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Falafels

Kniddelen sauce crème et lardons ^{101 - 3 - 7}

Ragoût de jeune bovin

Quiche au kiri ^{101 - 3 - 7}

Fish-stick et quart de citron ^{101 - 4}

Sauce fromage blanc et ciboulette ⁷

Compote de pommes

Spätzle ^{101 - 3}

Sauce rémoulade ¹²

Pommes de terre au four

Riz Basmati

Poêlée de légumes

Haricots verts

Alternative végétarienne

Kniddelen végétarien ^{101 - 3 - 7 - 9}

Ragoût de tofu aux champignons ^{101 - 6}

Riz cantonais végétarien ^{3 - 6 - 9}

Dessert

Fruits de saison

Yaourt à la fraise ⁷

Fruits de saison

Compote de fruits

Fromage blanc Stracciatella ^{6 - 7}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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 42 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 12/10 Fête nationale de l'Espagne	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée				
Pipirrana 3 - 4 - 12 Dip's de légumes du jour	Salade d'endives à l'orange et pomme Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Dip's de légumes du jour	Soupe de carottes Dip's de légumes du jour	Salade de maïs et haricot rouge Vinaigrette à la moutarde 10 - 12 *** Dip's de légumes du jour	Potage anti-gaspi Dip's de légumes du jour
Menu du jour				
Paëlla au poulet (Riz, poulet, petits pois, poivrons)	Filet de cabillaud 4 Sauce aurore 101 - 6 - 7 - 9 *** Semoule 101 *** Potiron braisé	Rôti de boeuf Gratin dauphinois 7 *** Chou-fleur	Grillwurst Ketchup 9 *** Duo de quinoa et boulgour 101 *** Petits pois à la Française	Pennes 101 Sauce 3 Fromages 101 - 7 *** Emmental - parmesan 7 ***
Alternative végétarienne				
Riz sauté aux légumes et pois chiche 6 - 9		Halloumi grillé 7	Saucisse de légumes 6 - 9	
Dessert				
Fromage blanc aux fruits 7	Compote pomme-banane	Fruits de saison	Yaourt à boire vanille maison 7	Salade de fruits
Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"				



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 43 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 19/10

Mardi 20/10

Mercredi 21/10

Jeudi 22/10

Vendredi 23/10

Entrée

Soupe de potiron

Potage de chou-fleur

Salade grecque (tomate, concombre, feta, olive)
7

Courgette et céleri rapés 9

Potage anti-gaspi

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Gratin de pâtes au pesto et à la mozzarella

101 - 7 - 8 - 804



Sauté de jeune bovin

Omelette au fromage 3 - 7



Cordon bleu de dinde pané 101 - 3 - 7

Pavé de saumon 4



Sauce oseille 101 - 6 - 7 - 9

Riz Basmati

Brocolis

Purée de patates douces 7

Ratatouille

Pommes de terre sautées

Trio de légumes

Tagliatelles 101

Poêlée de champignons

Alternative végétarienne

Sauté de soja à la zurichoise 101 - 103 - 6 - 7 - 9

Tagliatelles 101

Sauce napolitaine

Escalope de céleri 6 - 9

Dessert

Fromage blanc à la cassonade 7

Salade de fruits frais exotiques

Smoothie aux fruits

Fruits de saison

Yaourt au coulis de fruits rouges 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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 44 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 26/10

Mardi 27/10

Mercredi 28/10

Jeudi 29/10

Vendredi 30/10
Menu d'Halloween

Entrée

Crème de panais ⁷

Salade de lentilles aux légumes et feta
^{7 - 12}

Soupe de potiron

Salade de concombre ^{7 - 10}

Entrée anti-gaspi

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Bouchée aux champignons ^{101 - 6 - 7 - 9} 

Mijoté de poisson sauce safran ^{101 - 2 - 4} 

Poulet Basquaise ¹⁰¹

Oeufs durs sauce béchamel ^{101 - 3 - 7} 

Duo de spaghetti noir et blanc ¹⁰¹

Sauce Bolognaise (Pur boeuf) 

Riz Basmati

Macaroni ¹⁰¹

Semoule ¹⁰¹

Purée de pommes de terre ⁷ 

Fromage râpé ⁷

Jardinière de légumes (Haricots verts,
carotte, navets, pois)

Carottes

Epinards

Alternative végétarienne

Ragoût de soja ^{101 - 6 - 9}

Mijoté de haricots rouges

Duo de spaghetti noir et blanc ¹⁰¹

Sauce tomate

Dessert

Yaourt poire-banane ⁷

Fruits de saison

Compote de fruits

Salade de fruits

Fromage blanc vanille ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"



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 45 - Menu de la crèche de Schuttrange



Dussmann

Lundi 02/11

Mardi 03/11

Mercredi 04/11

Jeudi 05/11

Vendredi 06/11

Entrée

Salade Caesar ^{101 - 3 - 7}
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Céleri rémoulade ^{3 - 9 - 10}

Dip's de légumes du jour

Potage aux poireaux ⁹

Dip's de légumes du jour

Dip's de légumes du jour
Sauce cocktail ^{3 - 10}

Entrée anti-gaspi
Vinaigrette à la moutarde ^{10 - 12}

Dip's de légumes du jour

Menu du jour

Dos de cabillaud ⁴
Sauce provençale
Riz Basmati

Navets braisés ⁹

Emincé de poulet
Sauce champignons ^{101 - 7}
Pommes de terre wedges

Brocolis

Pizza margherita ^{101 - 7}

Roulade de boeuf
Gnocchis ¹⁰¹
Choux de bruxelles

Pennes ¹⁰¹
Sauce carbonara ^{1 - 101 - 6 - 7}
Emmental - parmesan ⁷

Alternative végétarienne

Riz cantonais végétarien ^{3 - 6 - 9}

Emincé de tofu ⁶
Sauce champignons ^{101 - 7}

Boulettes de légumes ³

Pennes ¹⁰¹
Sauce 3 Fromages ^{101 - 7}

Dessert

Fruits de saison

Compote de fruits frais de saison

Fromage blanc Stracciatella ^{6 - 7}

Salade de fruits

Yaourt à boire à la banane ⁷

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genéissen - Mir iesse nohalteg a gesond"

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