



Semaine 7 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 10/02	Mardi 11/02	Mercredi 12/02	Jeudi 13/02	Vendredi 14/02
Entrée				
Potage au cresson	Salade de betteraves à la pomme granny et aux baies de goji <small>7 - 12</small>	Potage Parmentier ⁷	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes ⁷	Soupe de carottes
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <small>3 - 10 - 12</small>
Menu du jour				
Kniddelen aux lardons sauce crème <small>101 - 3 - 7</small> ***	Emincé de boeuf aux oignons *** Semoule de blé ¹⁰¹ *** Légumes de saison rôtis et confits	Mijoté de poisson aux légumes <small>4 - 7 - 9</small> *** Pommes de terre persillées ⁷ *** Haricots verts	Riz cantonais végétarien <small>101 - 3 - 6</small> *** Petits pois aux oignons ⁷ ***	Emincé de poulet chinois aux légumes <small>101 - 4 - 6</small> *** Nouilles sautées aux légumes croquants <small>101 - 4 - 6 - 11</small> ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Boisson lactée aux fruits ⁷	Mousse au chocolat <small>3 - 7</small>	Fruits de saison	Pannacotta au coulis de framboise ⁷	Fruits de saison
Collation				
Tartine de pain et pâte spéculoos <small>101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11</small>	Muesli et lait <small>101 - 103 - 104 - 6 - 7</small>	Brioche et confiture <small>101 - 3 - 7</small>	Biscottes, beurre et miel <small>101 - 7</small>	Focaccia au fromage <small>101 - 7</small>

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



Lundi 17/02

Mardi 18/02

Mercredi 19/02

Jeudi 20/02

Vendredi 21/02

Entrée

Soupe à l'oignon 101 - 7
Croûtons gratinés pour soupe à l'oignon
101 - 103 - 3 - 7

Potage de butternut 7

Salade verte, fromage de chèvre et noix
7 - 803

Soupe de légumes 9

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Salad'Bar

Salad'Bar
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

Menu du jour

Filet de hoki gratiné et petits légumes
4 - 7 - 9

Purée de pomme de terre 7

Blésotto aux champignons de Paris et petits pois
101 - 3 - 7

Salade verte

Sauté de boeuf milanaise

Spätzle 1 - 101 - 7

Carottes Vichy 7

Falafel 101 - 3

Sauce au yaourt 7

Pommes de terre wedges

Salade verte

Pilons de poulet laqués au miel

Riz complet

Poêlée de légumes façon asia 101 - 4 - 6

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Banane au chocolat 7

Fruits de saison

Pudding à la vanille 101 - 3 - 7

Fromage blanc à la cassonade 7

Collation

Muffin aux pépites de chocolat 101 - 3 - 7

Tartine de pain, beurre et confiture
101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11

Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7

Petit pain, beurre et fromage 101 - 102 - 7

Compote de fruits et galette de riz 6

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.





Semaine 9 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 24/02	Mardi 25/02	Mercredi 26/02	Jeudi 27/02	Vendredi 28/02
Entrée				
Potage de butternut ⁷	Oeufs à la russe ³⁻¹⁰	Soupe de légumes ⁹	Lyoner ⁹	Bouneschlupp ⁷
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²	Salad'Bar Vinaigrette blanche ³⁻¹⁰⁻¹²
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin marengo ¹⁰¹ *** Boulgour aux herbes fraîches ¹⁰¹ *** Haricot vert persillé	Dos de cabillaud ⁴ *** Polenta crémeuse ³⁻⁷ *** Butternut rôti	Spaghetti ¹⁰¹ *** Sauce bolognaise pur boeuf ⁹ *** Emmental râpé et parmesan ³⁻⁷ *** Salade verte	Poulet au thym et au citron *** Gratin dauphinois ⁷ *** Chou-fleur au curry	Chili sin carne (haricot rouge et maïs) *** Riz blanc ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Compote pomme-poire	Verwurrelter ¹⁰¹⁻³⁻⁷	Yaourt straciatella ⁷	Fruits de saison
Collation				
Fromage blanc au muesli ¹⁰¹⁻¹⁰³⁻¹⁰⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁷⁰¹⁻⁷⁰² ***	Baguette céréales au beurre et au miel ⁷ ***	Dip's de légumes *** Sauce cocktail ³⁻¹⁰	Carrot cake ¹⁰¹⁻³⁻⁷ ***	Cracotte au maïs, beurre et houmous 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 10 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 03/03

Mardi 04/03

Mercredi 05/03

Jeudi 06/03

Vendredi 07/03

Entrée

Salade de chou blanc au sésame ¹¹

Tomate cerise et bille de mozzarella ⁷
Pesto ^{3 - 7}

Potage de légumes ⁹

Feuilleté au fromage ^{101 - 3 - 7}

Potage de poireaux

Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}

Menu du jour

Emincé de bœuf aux oignons

Pommes de terre vapeur

Poêlée de légumes façon asia ^{101 - 4 - 6}

Nuggets maison de sole limande

^{101 - 4 - 7 - 10}

Sauce rémoulade ^{3 - 10}

Semoule de blé ¹⁰¹

Petits pois - carottes ⁷

Galette de quinoa aux légumes ^{101 - 3}

Sauce fromage blanc ciboulette ⁷

Pommes de terre grenailles

Salade verte

Mignon de porc

Sauce moutarde ^{7 - 9 - 10}

Purée de pomme de terre ⁷

Champignons grillés

Fusilli ^{105 - 3}

Carbonara de tofu fumé ^{101 - 3 - 6 - 7}

Emmental râpé et parmesan ^{3 - 7}

Salade verte

Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Fromage blanc à la cassonade ⁷

Cake à l'orange ^{101 - 3 - 7}

Fruits de saison

Crème de mascarpone au spéculoos
^{101 - 3 - 6 - 7}

Collation

Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}

Biscuits sablés et jus de pommes ^{101 - 3 - 7}

Petit pain et pâte à tartiner noisette
^{101 - 6 - 7 - 802}

Assortiment de fruits secs et yaourt ⁷

Baguette aux céréales et fromage
^{101 - 102 - 103 - 7 - 11}

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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 11 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 10/03	Mardi 11/03	Mercredi 12/03	Jeudi 13/03	Vendredi 14/03
Entrée				
Potage dubarry ⁷	Salade de haricots rouges à la mexicaine <small>10 - 12</small>	Potage de légumes ⁹	Salade de pâtes au pesto ^{1 - 105 - 3 - 7}	Pico de Gallo (Salade de Tomates à la mexicaine)
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Pilons de poulet laqués au miel *** Semoule de blé ¹⁰¹ *** Légumes couscous	Omelette au fromage ^{3 - 7} *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Brocolis	Boulettes de boeuf *** Sauce napolitaine *** Spaghetti ¹⁰¹ *** Salade verte	Sauté de porc à l'estragon *** Quinoa *** Carottes braisées ⁷	Pavé de saumon ⁴ *** Beurre maître d'hôtel ⁷ *** Rizi bizi ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Tarte aux pommes ^{101 - 3 - 7}	Fruits de saison	Salade de fruits	Yaourt à la cerise ⁷
Collation				
Cracotte au maïs, beurre et miel ⁷	Fromage blanc au muesli <small>101 - 103 - 104 - 6 - 7 - 701 - 702</small>	Tartine de pain, beurre et confiture <small>101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11</small>	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}	Pancake au sirop d'érable ^{101 - 3 - 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 12 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Entrée				
Olives et feta ⁷	Potage de carottes ⁷	Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹	Dip's de légumes Sauce fromage blanc ciboulette ⁷	Soupe de tomates
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Steak hâché pur boeuf *** Sauce échalote ⁹ *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Chou rouge aux pommes	Pizza margherita ^{101 - 7} *** Salade verte	Filet de hoki grillé et citron ⁴ *** Sauce au citron ^{101 - 4 - 7} *** Riz créole *** Fondue de poireaux à la crème ⁷	Nuggets de poulet maison ^{101 - 7 - 10} *** Penne ¹⁰¹ *** Petits pois à la française ⁷	Quiche au fromage et quiche aux légumes ^{101 - 3 - 7} *** Pommes de terre wedges ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Compote pomme-banane	Fruits de saison	Yaourt à la fraise ⁷	Mousse au chocolat ^{3 - 7}	Fruits de saison
Collation				
Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7}	Tartine de pain et pâte spéculoos ^{101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7 - 11}	Banana bread ^{101 - 3 - 7}	Boisson lactée aux fruits ⁷	Wrap au fromage frais et ciboulette ^{101 - 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 13 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 24/03	Mardi 25/03	Mercredi 26/03	Jeudi 27/03	Vendredi 28/03 Choix des enfants
Entrée				
Potage de poireaux	Salade de betteraves à la pomme granny et aux baies de goji 7 - 12	Potage de courgette	Salade caesar 101 - 102 - 103 - 104 - 3 - 7 - 11	
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Tagliatelle 101 *** Sauce tomate au thon 4 *** Emmental râpé et parmesan 3 - 7 *** Salade verte	Emincé de poulet au curry 9 *** Boulgour 101 *** Poêlée de légumes façon asia 101 - 4 - 6	Chili con carne *** Riz créole ***	Dahl de lentilles corail au lait de coco *** Pommes de terre grenailles ***	
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Fruits de saison	Compote de pommes à la cannelle	
Collation				
Baguette à la pâte à tartiner noisettes 101 - 103 - 6 - 7 - 802 ***	Smoothie aux fruits et galette de riz ***	Cake marbré 101 - 3 - 7 ***	Dip's de légumes *** Sauce cocktail 3 - 10	Muffin au fromage et jus de pommes 101 - 3 - 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 14 - Menu de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 31/03	Mardi 01/04	Mercredi 02/04	Jeudi 03/04	Vendredi 04/04
Entrée				
Oeufs à la russe 3 - 10	Olives et feta 7	Bouillon de volaille aux vermicelles 101 - 9	Crème d'asperges et croûtons 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Dip's de légumes Sauce fromage blanc aux herbes 7
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Falafel 101 - 3 *** Sauce tzatziki 7 *** Pommes de terre sautées 7 *** Assortiment de crudités	Saucisse de jeune bovin *** Sauce moutarde 7 - 9 - 10 *** Ecrasé de pommes de terre aux carottes 7 ***	Dos de cabillaud 4 *** Quartiers de citron *** Rizi bizi ***	Gratin de macaronis au jambon 101 - 7 *** Salade verte	Riz cantonnais végétarien 101 - 3 - 6 *** Poêlée de soja et poireau 6
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Smoothie aux fruits	Cheesecake et coulis de fruits rouges 101 - 3 - 6 - 7	Fruits de saison	Yaourt à la mangue 7
Collation				
Tartine et tapenade de tomate 101 - 102 - 103 - 104 - 11	Yaourt straciatella 7	Muesli et lait 101 - 103 - 104 - 6 - 7	Petit pain, beurre et fromage 101 - 102 - 7	Energy ball 101 - 103 - 104 - 105 - 801 - 802 - 11

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



Lundi 07/04	Mardi 08/04	Mercredi 09/04	Jeudi 10/04	Vendredi 11/04
Entrée				
Potage dubarry 7	Taboulé à la menthe 101 - 12	Salade de haricots rouges à la mexicaine 10 - 12	Salade de chou blanc au sésame 11	Soupe de lentilles au lait de coco
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12	Salad'Bar Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12
Menu du jour				
Saumon sauvage poêlé 4  *** Sauce à l'aneth 4 - 7 *** Purée de pomme de terre 7 *** Epinards à la crème 7	Blanquette de veau printanière (avec 7 - 9 légumes) *** Riz créole ***	Gratin de gnocchi sauce napolitaine 101 - 3 - 7  *** Salade verte	Mignon de porc *** Sauce moutarde 7 - 9 - 10 *** Pommes de terre grenailles *** Courgette aux herbes	Emincé de poulet chinois aux légumes 101 - 4 - 6 *** Nouilles sautées 101 - 4 - 6 - 11 ***
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Pannacotta au coulis de framboise 7	Salade de fruits	Fruits de saison	Fromage blanc à la cassonade 7
Collation				
Yaourt à boire à la vanille 7	Petit pain au lait et jus de pomme 101 - 3 - 7	Céréales et lait 101 - 102 - 103 - 104 - 6 - 7	Tartine de pain, beurre et confiture 101 - 102 - 103 - 104 - 7 - 11	Cracotte au maïs, beurre et houmous 7

Les menus sont réalisés sur base du projet : "Natur genëissen - 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.





Lundi 14/04	Mardi 15/04	Mercredi 16/04	Jeudi 17/04	Vendredi 18/04
Entrée				
Bouneschlupp ⁷	Bouillon de légumes aux vermicelles ¹⁰¹	Salade d'avocat	Potage de légumes ⁹	Wrap au fromage et concombre ^{101 - 7}
Salad'Bar				
Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}	Salad'Bar Vinaigrette blanche ^{3 - 10 - 12}
Menu du jour				
Kniddelen aux lardons sauce crème ^{101 - 3 - 7} *** Salade verte	Filet de limande ⁴ *** Quartiers de citron *** Blé façon pilaf ^{101 - 7} *** Fondue de poireau	Omelette à la ciboulette ³ *** Radiatori tricolores (dinkelnudeln) ^{105 - 3} *** Aubergines et courgettes	Nuggets de poulet maison ^{101 - 7 - 10} *** Sauce rémoulade ^{3 - 10} *** Pommes de terre sautées ⁷ *** Salade verte	Risotto crémeux, petits pois et parmesan ⁷ *** Tomate au four
Dessert et Corbeille de fruits				
Fruits de saison	Fromage blanc au coulis de fruits ⁷	Smoothie fraise-banane	Fruits de saison	Crème de mascarpone au spéculoos ^{101 - 3 - 6 - 7}
Collation				
Baguette aux céréales et fromage ^{101 - 102 - 103 - 7 - 11}	Compote de fruits et galette de riz ⁶	Bruschetta au coulis de tomate, basilic ^{101 - 103}	Crêpes à la confiture ^{101 - 3 - 7}	Céréales et lait ^{101 - 102 - 103 - 104 - 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.

