



Lundi 15/07

Mardi 16/07

Mercredi 17/07

Jeudi 18/07

Vendredi 19/07

## Entrée

Salade de chou blanc au sésame <sup>11</sup>Potage de courgettes à la vache au Kiri <sup>7</sup>Tomates - Mozzarella <sup>7</sup>Oeuf mimosa <sup>3 - 10</sup>Crème d'asperges et croûtons <sup>1 - 7 - 11</sup>

## Salad'Bar

Salad'Bar

Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar

Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar

Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar

Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

Salad'Bar

Vinaigrette blanche <sup>3 - 10 - 12</sup>

## Menu du jour

Pavé de saumon et citron <sup>4</sup>

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Petits pois <sup>7</sup>Gnocchi <sup>1</sup>

\*\*\*

Sauce napolitaine

\*\*\*

Salade verte

Ragoût de boeuf <sup>9</sup>

\*\*\*

Pommes de terre grenailles

\*\*\*

Carottes braisées <sup>7</sup>

Emincé de poulet sauce aux champignons

<sup>7</sup>

\*\*\*

Semoule de blé <sup>1</sup>

\*\*\*

Brocolis

Saucisse de jeune bovin

\*\*\*

Purée de pomme de terre <sup>7</sup>

\*\*\*

Chou rouge

## Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc Stracciatella <sup>7</sup>Tiramisu à la fraise <sup>1 - 3 - 7</sup>

Fruits de saison

Compote de pommes aux spéculoos <sup>1 - 6</sup>

Fruits de saison

## Collation

Tartine de pain et pâte spéculoos

<sup>1 - 6 - 7 - 11</sup>

Grissini et tapenade d'olives et tomates

<sup>1 - 11</sup>Céréales et lait <sup>1 - 6 - 7</sup>Banana bread <sup>1 - 3 - 7</sup>

Baguette au fromage et jus de pommes

<sup>1 - 7 - 9</sup>

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.





Lundi 22/07

Mardi 23/07

Mercredi 24/07

Jeudi 25/07

Vendredi 26/07



## Entrée

Potage Dubarry <sup>7</sup>Salade grecque <sup>7</sup>Bruschetta de tomates et philadelphia <sup>1-7</sup>Concombre à la crème <sup>7-10</sup>Taboulé à la menthe <sup>1-12</sup>

## Salad'Bar

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>

## Menu du jour

Lasagne de légumes <sup>1-7</sup>   
\*\*\*Steak de boeuf  
\*\*\*Omelette à la ciboulette <sup>3</sup>   
\*\*\*Pilons de poulet aux herbes de provence  
\*\*\*Filet de colin pané <sup>1-4</sup>   
\*\*\*Sauce brune <sup>7</sup>  
\*\*\*Pommes de terre sautées <sup>7</sup>  
\*\*\*Riz complet  
\*\*\*Sauce rémoulade <sup>3-10</sup>  
\*\*\*

Salade verte

Chou romanesco

Poêlée de poivrons

Ratatouille

Petits pois - carottes <sup>7</sup>

## Dessert et Corbeille de fruits

Glace Rocket

Yaourt à la vanille <sup>7</sup>

Fruits de saison

Smoothie fraise-banane

Fruits de saison

## Collation

Tartine de pain et fromage à pâte dure  
<sup>1-7-11</sup>Wrap au houmous <sup>1-7</sup>Galette de riz et lait au chocolat <sup>7</sup>Cracotte au maïs, beurre et miel <sup>7</sup>Brioche et confiture <sup>1-3-7</sup>

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.





Lundi 29/07	Mardi 30/07	Mercredi 31/07	Jeudi 01/08	Vendredi 02/08
<b>Entrée</b>				
Tomate cerise et bille de mozzarella <sup>7</sup>	Dip's de légumes Sauce cocktail <sup>3-10</sup>	Lyoner <sup>9</sup>	Potage de poireaux	Soupe de légumes <sup>9</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Blanquette de jeune bovin à l'ancienne <sup>1-7</sup> *** Riz basmati *** Carottes Vichy <sup>7</sup>	Dos de cabillaud <sup>4</sup> *** Pommes de terre au four *** Haricots verts	Fricassée de poulet au curry <sup>1-7</sup> *** Radiatori tricolores (Dinkelnudeln) <sup>1-3</sup> *** Asperges blanches <sup>7</sup>	Pizza au jambon <sup>1-7</sup> *** Salade verte	Tortellini Ricotta - Épinards <sup>1-3-7</sup> *** Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison	Banane au chocolat <sup>7</sup>	Fruits de saison	Yaourt à boire <sup>7</sup>	Clafoutis a la cerise <sup>1-3-7</sup>
<b>Collation</b>				
Céréales et lait <sup>1-6-7</sup>	Biscottes et fromage frais <sup>1-7</sup>	Carrot cake <sup>1-3-7</sup>	Petit pain et pâte à tartiner noisette <sup>1-6-7-8</sup>	Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7</sup>

**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.





Lundi 05/08

Mardi 06/08

Mercredi 07/08

Jeudi 08/08

Vendredi 09/08

## Entrée

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Céleri rémoulade 3 - 7 - 9 - 10

Soupe de lentilles au lait de coco

Salade verte, noix et pommes 8

Bouillon aux petits légumes 9

## 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

Falafels 3

\*\*\*

Sauce fromage blanc ciboulette 7

\*\*\*

Blé 1

\*\*\*

Poêlée de légumes

Rôti de porc

\*\*\*

Pommes de terre à la suédoise

\*\*\*

Brocolis

Oeufs durs à la florentine 1 - 3 - 7

\*\*\*

Riz

\*\*\*

Nuggets de poulet 1 - 3

\*\*\*

Pommes de terre sautées au romarin 7

\*\*\*

Haricots jaunes 7

Spaghetti 1

\*\*\*

Sauce tomate au thon 4

\*\*\*

Emmental râpé et parmesan 3 - 7

\*\*\*

Salade verte

## Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Compote pomme-abricot

Mousse au chocolat 3 - 7

Fruits de saison

Fromage blanc à la cassonade 7

## Collation

Tartine de pain, beurre et confiture 1 - 7 - 11

Yaourt à boire 7

Baguette aux céréales et fromage 1 - 7 - 11

Crêpe au sucre 1 - 3 - 7

Smoothie aux fruits et galette de riz

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 33 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

Lundi 12/08	Mardi 13/08 Menu choisi par les enfants	Mercredi 14/08	Jeudi 15/08 Férié: Assomption	Vendredi 16/08
<b>Entrée</b>				
Salade de pommes de terre 3 - 10 - 12		Tomates - Mozzarella 7		Soupe de légumes 9
<b>Salad'Bar</b>				
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
<b>Menu du jour</b>				
Dahl de lentilles corail au lait de coco  *** Riz ***		Bouchée de la mer 1 - 3 - 4 - 7  *** Quinoa *** Carottes Vichy 7		Gratin de macaronis au jambon 1 - 7 ***  Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison		Yaourt au miel 7		Salade de fruits
<b>Collation</b>				
Céréales et lait 1 - 6 - 7	Tartine de pain et pâte spéculoos 1 - 6 - 7 - 11	Compote de fruits et galette de riz 6		Pain au lait et jus de pommes 1 - 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



Lundi 19/08	Mardi 20/08	Mercredi 21/08	Jeudi 22/08	Vendredi 23/08
<b>Entrée</b>				
Taboulé à la menthe <sup>1-12</sup>	Dip's de légumes Sauce cocktail <sup>3-10</sup>	Soupe de carottes	Bruschetta au coulis de tomate, basilic <sup>1</sup>	Potage de brocolis
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Dos de cabillaud <sup>4</sup> ***  Radiatori <sup>1-3</sup> *** Tomate au four	Galettes de légumes <sup>1-3-7</sup> *** Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup> *** Riz créole *** Salade verte	Kniddelen aux lardons sauce crème <sup>1-3-7</sup> ***  Äppelkompott	Escalope de poulet *** Sauce paprika <sup>7</sup> *** Pommes de terre sautées <sup>7</sup> *** Asperges blanches <sup>7</sup>	Quiche au fromage et quiche aux légumes <sup>1-3-7</sup> ***  Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fruits de saison	Pannacotta au caramel <sup>7</sup>	Yaourt à la fraise <sup>7</sup>	Fruits de saison	Brownie au chocolat <sup>1-3-7</sup>
<b>Collation</b>				
Cracotte au maïs, beurre et miel <sup>7</sup>	Foccacia au fromage <sup>1-7</sup>	Petit pain et pâte à tartiner noisette <sup>1-6-7-8</sup>	Cake au citron <sup>1-3-7</sup>	Fromage blanc au muesli <sup>1-6-7</sup>

**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.





# Semaine 35 - Menus de la maison relais de Koerich



Dussmann

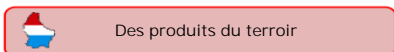
Lundi 26/08	Mardi 27/08	Mercredi 28/08	Jeudi 29/08	Vendredi 30/08
<b>Entrée</b>				
Betteraves rouges cuites	Soupe de potiron <sup>7-10</sup>	Salade de pâtes au pesto <sup>1-3-7</sup>	Potage Saint Germain (pois cassé)	Salade caesar <sup>1-3-7-11</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Cuisse de poulet rôtie *** Pommes de terre sautées au romarin <sup>7</sup> *** Légumes à la provençale	Pavé de saumon <sup>4</sup> *** Fusilli <sup>1-3</sup> *** Poêlée de poivrons	Roulade de boeuf *** Riz créole *** Carottes braisées <sup>7</sup>	Omelette au fromage <sup>3-7</sup> *** Frites *** Petits pois à la française <sup>7</sup>	Ragoût de porc aigre douce <sup>12</sup> *** Semoule de blé <sup>1</sup> *** Gratin de chou-fleur <sup>1-7</sup>
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc au coulis de fruits <sup>7</sup>	Tarte au chocolat <sup>1-3-7</sup>	Fruits de saison	Compote pomme-poire	Fruits de saison
<b>Collation</b>				
Petit pain et tapenade de tomate <sup>1-11</sup> ***	Assortiment de fruits secs et yaourt <sup>7</sup> ***	Biscuits sablés et jus de pommes <sup>1-3-7</sup> ***	Céréales et lait <sup>1-6-7</sup> ***	Baguette aux céréales et fromage <sup>1-7-11</sup> ***

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

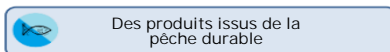
1 Céréales contenant du gluten	3 Oeufs	5 Arachides	7 Lait et lactose	9 Céleri	11 Graines de sésame	13 Lupin
2 Crustacés	4 Poissons	6 Soja	8 Fruits à coque	10 Moutarde	12 Anhydride sulfureux	14 Mollusques

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 :



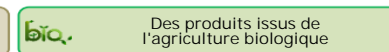
Des produits du terroir



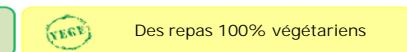
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens





Lundi 02/09

Mardi 03/09

Mercredi 04/09

Jeudi 05/09

Vendredi 06/09

## Entrée

Bouneschlupp <sup>7</sup>Céleri rémoulade <sup>3-7-9-10</sup>Tomate cerise et bille de mozzarella <sup>7</sup>

Soupe de chou vert

Toast au chèvre chaud et miel <sup>1-7</sup>

## Salad'Bar

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>Salad'Bar  
Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>

## Menu du jour

Tofu pané <sup>1-3-6</sup> 

\*\*\*

Semoule de blé <sup>1</sup>

\*\*\*

Légumes couscous

Steak hâché de boeuf et son jus brun

\*\*\*

Purée de pomme de terre <sup>7</sup>

\*\*\*

Petits pois - carottes <sup>7</sup>

Emincé de poulet sauce aux champignons

<sup>7</sup>

\*\*\*

Pâtes tricolores <sup>1</sup>

\*\*\*

Mais <sup>7</sup>

Risotto crémeux, petits pois et parmesan

<sup>7</sup> 

\*\*\*

Salade verte

Filet de limande <sup>4</sup> 

\*\*\*

Sauce au citron <sup>1-4-7</sup>

\*\*\*

Pommes de terre sautées <sup>7</sup>

\*\*\*

Ratatouille

## Dessert et Corbeille de fruits

Fruits de saison

Muffin aux fruits rouges <sup>1-3-7</sup>

Fruits de saison

Yaourt à la grecque <sup>7</sup>Poire au chocolat <sup>7</sup>

## Collation

Tartine de pain, beurre et confiture <sup>1-7-11</sup>Fromage blanc au muesli <sup>1-6-7</sup>Compote de fruits et galette de riz <sup>6</sup>Cookies maison <sup>1-3-7</sup>Wrap au fromage et concombre <sup>1-7</sup>

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.







Lundi 09/09

Mardi 10/09

Mercredi 11/09

Jeudi 12/09

Vendredi 13/09

## Entrée

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage  
1 - 7 - 11

Macédoine de légumes 3 - 10

Salade Coleslaw 3 - 7 - 10 - 12

Dip's de légumes  
Sauce fromage blanc aux herbes 7

Soupe de tomates

## Salad'Bar

Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12Salad'Bar  
Vinaigrette blanche 3 - 10 - 12

## Menu du jour

Gyros de poulet 10  
\*\*\*  
Pain pita 1  
\*\*\*  
Pommes de terre sautées 7  
\*\*\*  
Assortiment de cruditésRagoût de porc au curry 7 - 10  
\*\*\*  
Riz basmati  
\*\*\*  
Tomate au fourFish stick 1 - 4   
\*\*\*  
Sauce rémoulade 3 - 10  
\*\*\*  
Boulgour 1  
\*\*\*  
Épinards à l'ailSauté de boeuf au soja 1 - 6  
\*\*\*  
Penne 1  
\*\*\*  
Poêlée de légumesCrêpes farcies au fromage 1 - 3 - 7   
\*\*\*  
Salade verte

## Dessert et Corbeille de fruits

Fromage blanc à la purée de cerise 7

Salade de fruits

Crème de mascarpone à la mangue 3 - 7

Fruits de saison

Clafoutis aux pommes caramélisées 1 - 3 - 7

## Collation

Cake marbré 1 - 3 - 7

Tartine de pain, beurre et confiture 1 - 7 - 11

Smoothie aux fruits et galette de riz

Baguette au fromage et jus de pommes  
1 - 7 - 9

Céréales et lait 1 - 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.





Lundi 16/09	Mardi 17/09	Mercredi 18/09	Jeudi 19/09 Menu choisi par les enfants	Vendredi 20/09
<b>Entrée</b>				
Soupe de carottes	Lyoner <sup>9</sup>	Betteraves rouges cuites		Potage de céleri <sup>7-9</sup>
<b>Salad'Bar</b>				
Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>	Salad'Bar Vinaigrette blanche <sup>3-10-12</sup>
<b>Menu du jour</b>				
Gratin de macaronis au jambon <sup>1-7</sup> ***  Salade verte	Filet de hoki grillé et citron <sup>4</sup> ***  Rizi bizi ***	Cordon bleu de jeune bovin et citron <sup>1-7</sup> ***  Spätzle <sup>1-7</sup> *** Champignons grillés		Galettes de légumes <sup>1-3-7</sup> *** Sauce fromage blanc aux herbes <sup>7</sup> *** Quinoa *** Salade verte
<b>Dessert et Corbeille de fruits</b>				
Smoothie aux fruits	Yaourt stracciatella <sup>7</sup>	Fruits de saison		Compote pomme-banane
<b>Collation</b>				
Galette de riz et pâte au Spéculoos <sup>1-6-7</sup>	Pancake au sirop d'érable <sup>1-3-7</sup>	Fromage blanc au muesli <sup>1-6-7</sup>	Tartine de pain et fromage à pâte dure <sup>1-7-11</sup>	Bruschetta au coulis de tomate, basilic <sup>1</sup>

**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.

