



Semaine 45 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 02/11

Mardi 03/11

Mercredi 04/11

Jeudi 05/11

Vendredi 06/11

Petit-déjeuner

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 104 - 7 - 11

Brioche 101 - 3 - 7

Tartines, fromage, confiture et lait 101 - 7

Fromage blanc au coulis de fruits 7

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Entrée

Velouté de courge butternut 7

Baguette à la crème fraîche aux herbes
101 - 103 - 7

Soupe de panais

Soupe de carottes

Salade de betteraves chioggia 10 - 12

Salad Bar

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.
Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Blanquette de jeune bovin à l'ancienne
101 - 7 - 9

Pommes de terre sautées

Ratatouille

Poisson blanc à la Bordelaise 101 - 4

Sauce rémoulade 3 - 10

Riz pilaf 6 - 7 - 9

Choux de bruxelles aux oignons

Pizza Margherita 101 - 7

Salade verte

Linguine 101

Sauce 3 fromages 6 - 7 - 9

Haricots verts

Lëtzebuerger Grillwurst

Ketchup

Letz'Frites

Brocolis vapeur

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture
101 - 102 - 104 - 7 - 11

Galettes de riz

Brioche 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 46 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 09/11

Mardi 10/11

Mercredi 11/11

Jeudi 12/11

Vendredi 13/11

Entrée

Crème de légumes 7 - 9

Coleslaw 3 - 10 - 12

Soupe à l'oignon 7

Salade d'haricots verts 12

Salade de pâtes 101 - 10 - 12

Salad Bar

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar bio.

Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Tortellini Ricotta - Épinards 101 - 3 - 7

Sauce tomate 9

Emmental - Parmesan 7

Salade verte

Escalope de dinde viennoise 101 - 7

Quartier de citron

Pommes de terre au four

Carottes Vichy

Boeuf bourguignon 101

Riz blanc

Poêlée de potiron

Blanquette de poisson 101 - 4 - 7

Tagliatelles 101

Petits pois

Emincé de porc à la moutarde à l'ancienne

7 - 10

Pommes de terre vapeur

Céleri braisé 9

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture

101 - 102 - 104 - 7 - 11

Galettes de riz

Cake à la banane 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 47 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Entrée				
Soupe de potiron ***	Salade de radis ***	Avocat ***	Houmous et Toast 1 - 6 - 7 ***	Potage tomates-vermicelles 101
Salad Bar				
Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12
Plat du jour				
Gnocchi 101 *** Sauce au pesto rouge 7 *** Emmental râpé 7 ***	Dos de cabillaud 4 *** Sauce au beurre blanc 4 - 7 *** Coquillettes 101 *** Haricots verts	Gyros de poulet *** Pain pita 101 *** Sauce tzatziki 7 *** Pommes de terre wedges *** Garniture de crudités	Curry de légumes (Carotte, chou-fleur, 7 poireau) *** Riz basmati *** Salade verte	Emincé de boeuf Stroganoff 7 *** Boulgour 101 *** Chou rouge 12
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Yaourt nature sans sucre 7	Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 104 - 7 - 11	Galettes de riz	Muffin vanille 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 48 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 23/11	Mardi 24/11	Mercredi 25/11	Jeudi 26/11	Vendredi 27/11
Entrée				
Soupe de chou-fleur 6 - 7 - 9 ***	Dés de gouda 7 ***	Céleri rémoulade 3 - 9 - 10 - 12 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 101 ***	Crème de carottes 7 bio. ***
Salad Bar				
Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12
Plat du jour				
Carbonnade de boeuf à la flamande 101 - 102 *** Purée de pommes de terre 7 *** Poêlée de légumes 7	Omelette aux lardons 3 - 7 *** Pommes de terre sautées *** Navets persillés	Pilon de poulet mariné *** Semoule 101 *** Carottes Vichy	Dos de cabillaud pané 101 - 3 - 4 *** Riz façon paëlla *** Panais braisé	Lasagne végétarienne à la napolitaine 101 - 3 - 7 *** Salade verte
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Yaourt nature sans sucre 7	Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 104 - 7 - 11	Galettes de riz	Cake marbré 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 49 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 30/11	Mardi 01/12	Mercredi 02/12	Jeudi 03/12	Vendredi 04/12
Entrée				
Soupe citron ⁷ ***	Mini Pizza ^{101 - 7} ***	Coleslaw ^{3 - 10 - 12} ***	Salade d'haricots beurre ¹² ***	Crème de brocolis ⁷ ***
Salad Bar				
Salad Bar ^{bio.} Vinaigrette ^{10 - 12}	Salad Bar ^{bio.} Vinaigrette ^{10 - 12}	Salad Bar ^{bio.} Vinaigrette ^{10 - 12}	Salad Bar ^{bio.} Vinaigrette ^{10 - 12}	Salad Bar ^{bio.} Vinaigrette ^{10 - 12}
Plat du jour				
Emincé de boeuf *** Gratin de pommes de terre ⁷ *** Petits pois	Blésotto au parmesan ^{101 - 6 - 7 - 9}  *** Potiron rôti ⁷	Bouchée à la reine ^{101 - 7} *** Riz pilaf ^{6 - 7 - 9} *** Poêlée de champignons ⁷	Hamburger végétarien (Galette de légumes maison et pain) ^{101 - 3 - 7}  *** Ketchup *** Pommes de terre wedges *** Iceberg, oignons, cornichons	Fusilli au thon et à la sauce tomate ^{101 - 4 - 9}  *** Emmental râpé ⁷ *** Salade verte
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait ^{101 - 103 - 104 - 7}	Yaourt nature sans sucre ⁷	Tartines de pain, fromage et confiture ^{101 - 102 - 104 - 7 - 11}	Galettes de riz	Boxemännchen ^{101 - 3 - 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 50 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 07/12	Mardi 08/12	Mercredi 09/12	Jeudi 10/12	Vendredi 11/12
Entrée				
Soupe de tomates ***	Oeuf mimosa 3 - 10 ***	Macédoine de légumes 3 - 9 - 10 ***	Bouillon de légumes aux vermicelles 101 ***	Soupe de potiron ***
Salad Bar				
Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12	Salad Bar bio. Vinaigrette 10 - 12
Plat du jour				
Penne 101 *** Sauce carbonara 101 - 7 *** Emmental râpé et parmesan 7 ***	Dos de cabillaud pané 101 - 3 - 4 *** Sauce tartare 3 - 10 *** Riz blanc *** Fondue de poireaux 7	Goulash de boeuf 101 - 7 *** Spätzle 101 - 105 - 3 - 7 *** Chou rouge aux pommes 12	Omelette aux fines herbes 3 - 7 *** Polenta crémeuse 7 *** Poêlée de champignons 7	Filet de poulet *** Sauce crème aux champignons 7 *** Letz'Frites *** Haricots verts
Collation et corbeille de fruits				
Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7	Yaourt nature sans sucre 7	Tartines de pain, fromage et confiture 101 - 102 - 104 - 7 - 11	Galettes de riz	Brioche 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 51 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 14/12

Mardi 15/12

Mercredi 16/12

Jeudi 17/12

Vendredi 18/12
Menu de Noël

Entrée

Soupe de panais

Crème de céleri 7 - 9

Champignons à la grecque

Salade de riz 10 - 12

Baguette à la crème fraîche aux herbes

101 - 103 - 7

Salad Bar

Salad Bar 

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 

Vinaigrette 10 - 12

Salad Bar 

Vinaigrette 10 - 12

Plat du jour

Gnocchi 101 

Sauce 3 fromages 6 - 7 - 9

Carottes Vichy

Filet de poisson au four 4 

Purée de pommes de terre 7

Poêlée de légumes hivernale 7

Emincé de poulet au curry doux et lait de coco

7 - 10

Riz basmati 

Céleri au persil 9

Bouchée végétarienne aux légumes 101 - 7



Boulgour 101

Salade verte

Spaghetti sauce bolognaise 101 - 9

Emmental râpé 7

Salade verte

Collation et corbeille de fruits

Céréales et lait 101 - 103 - 104 - 7

Yaourt nature sans sucre 7

Tartines de pain, fromage et confiture

101 - 102 - 104 - 7 - 11

Galettes de riz

Biscuits sablés 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 52 - Menu de la crèche de Biwer - Jeunes enfants



Dussmann

Lundi 21/12

Mardi 22/12

Mercredi 23/12

Jeudi 24/12

Vendredi 25/12

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