

Lundi 15/06

Mardi 16/06

Mercredi 17/06

Jeudi 18/06

Vendredi 19/06

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Lasagne de lentilles façon bolognaise

1 - 3 - 7



Buffet de salade bio.

Yaourt 7

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de lieu noir 4

Sauce au citron 4 - 7

Pommes de terre vapeur 12

Courgettes sautées bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Veau à l'échalote

Riz

Fondue de poireaux 7

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pilons de poulet

Sauce salsa

Röstis

Chou rave

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Wainzoosis 3

Sauce moutarde 1 - 7 - 10

Purée de pommes de terre 7 - 12

Petits pois bio.

Fruits de saison bio.

ALTERNATIVE SANS PORC

Saucisse de veau

MENU VEGETARIEN

Lasagne de lentilles façon bolognaise

1 - 3 - 7

Buffet de salade bio.

Falafels au potiron

Pommes de terre vapeur 12

Courgettes sautées bio.

Steak de quinoa 1 - 3 - 6 - 7

Riz

Fondue de poireaux 7

Filet de seitan 1 - 6

Sauce salsa

Röstis

Chou rave

Saucisse de tofu 1 - 6

Sauce moutarde 1 - 7 - 10

Purée de pommes de terre 7 - 12

Petits pois bio.

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 22/06

Mardi 23/06

Jour férié

Mercredi 24/06

Jeudi 25/06

Vendredi 26/06

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Emincé de dinde

Sauce curry mangue

Spätzle 1-3

Haricots beurre

Donuts 1-6-7-8

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Pâtes (Rotelle) 1

Crème jambon 7

Fromage râpé 7 

Petits pois bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4 

Sauce verte 7

Riz basmati

Epinard à l'ail

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Hamburger (pains et garnitures) 1-6-11 

Sauce ketchup-mayonnaise 3-10-12

Pommes de terre wedges 

Buffet de salade

Fromage blanc à la mangue 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Crème jambon de dinde 6-7

MENU VEGETARIEN

Gyros de protéines de soja 1-6

Sauce curry mangue

Spätzle 1-3

Haricots beurre

Pâtes (Rotelle) 1

Sauce tomate et poivrons

Fromage râpé 7 


Petits pois bio.

Riz basmati, carottes, fèves des marais

Epinard à l'ail

Burger de polenta 1-3-7-9

Sauce ketchup-mayonnaise 3-10-12

Pommes de terre wedges 

Buffet de salade

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 29/06

Mardi 30/06

Mercredi 01/07


Jeudi 02/07

Vendredi 03/07

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7 

Riz pilaf

Poivrons sautés

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Ragoût de veau


Boulgour 1 


Céleri braisé 9

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Fish sticks 1 - 3 - 4 - 6 - 7 

Sauce rémoulade 3 - 10 

Pommes de terre 12 

Haricot vert

Yaourt 7  

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Coquillettes 1 


Sauce napolitaine

Fromage râpé 7 

Chou Romanesco 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Suprême de poulet 

Sauce moutarde à l'ancienne 1 - 7 - 10

Croquettes de pomme de terre 1

Carottes braisées

Tiramisu 1 - 3 - 7 - 8

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7


Riz pilaf


Poivrons sautés

Ragoût de légumes et pois chiches

Boulgour 1 

Tofu pané 1 - 3 - 6 - 7

Sauce rémoulade 3 - 10 

Pommes de terre 12 

Haricot vert

Coquillettes 1 

Sauce napolitaine

Fromage râpé 7 

Chou Romanesco 

Riz sauté aux légumes et pois chiche

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 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07


Vendredi 10/07

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Escalope de porc marinée 9-10

Pommes de terre 12 

Chou vert braisé

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Omelette au fromage 3-7 

Rôtis


Ratatouille

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Emincé de Veau

Blé 1

Courgettes sautées 

Duo de melons

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4 

Duo de riz

Brocoli 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Rôti de dinde

Sauce paprika

Fusilli 1

Chou-fleur persillé

Pudding chocolat 7


ALTERNATIVE SANS PORC

Escalope de veau

Escalope de céleri panée 1-6-7-9

Pommes de terre 12 

Chou vert braisé

Omelette au fromage 3-7 

Rôtis

Ratatouille

Galette aux champignons et pois chiche

1-3-6-7

Blé 1


Courgettes sautées 

Salade de boulgour aux légumineuses

1-11

Fusilli 1

Sauce curry mangue

Fromage râpé 7 

Haricot vert

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 13/07

Mardi 14/07

Mercredi 15/07

Jeudi 16/07


Vendredi 17/07


MENU DU JOUR


Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 1

Sauce tomate au thon 4 

Fromage râpé 7 

Buffet de salade 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12


Emincé de boeuf 


Quinoa

Jardinière de légumes

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de porc panée 1 - 3 - 7 


Pommes de terre 12 

Epis de maïs


Glace au chocolat 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Galette de haricots rouges 1 - 3 - 6 - 7 

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Poivrons sautés 


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 1 - 7

Riz

Petits pois et carottes sautés 

Yaourt aux fraises 7 

ALTERNATIVE SANS PORC

Escalope de poulet panée 1 - 3

MENU VEGETARIEN


Penne 1


Sauce napolitaine

Fromage râpé 7 

Buffet de salade 

Boullgour aux légumes et pois chiche 1

Epinard à l'ail Filet de seitan 1 - 6 

Pommes de terre 12 

Epis de maïs


Galette de haricots rouges 1 - 3 - 6 - 7

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Poivrons sautés 

Emincé de tofu aux champignons 1 - 6

Riz

Petits pois et carottes sautés 

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 20/07

Mardi 21/07

Mercredi 22/07

Jeudi 23/07

Vendredi 24/07

MENU DU JOUR

<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Filet de cabillaud 4  ***</p> <p>Sauce à l'oseille 4-7 ***</p> <p>Gnocchi 1 ***</p> <p>Epinard à l'ail  ***</p> <p>Smoothie banane fraise</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Tortilla (omelette et pommes de terre) 3-7   ***</p> <p>Ratatouille  ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Capelletti aux 5 fromages 1-3-7  ***</p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fromage râpé 7  ***</p> <p>Brocoli à l'ail  ***</p> <p>Cake marbré 1-3-7</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Rôti de boeuf  ***</p> <p>Pomme de terre au four 12  ***</p> <p>Haricot vert  ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Nuggets de poulet 1-3-6-7  ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Buffet de salade ***</p> <p>Fruits de saison </p>
---	---	---	--	--

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

<p>Gnocchi aux épinards 1 ***</p>	<p>Tortilla (omelette et pommes de terre) 3-7  ***</p> <p>Ratatouille </p>	<p>Capelletti aux 5 fromages 1-3-7 ***</p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fromage râpé 7  ***</p> <p>Brocoli à l'ail </p>	<p>Mijoté de haricots rouges ***</p> <p>Pomme de terre au four 12  ***</p> <p>Haricot vert </p>	<p>Nuggets de quorn 1 ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Carottes braisées </p>
---------------------------------------	--	---	---	---

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 27/07

Mardi 28/07

Mercredi 29/07

Jeudi 30/07

Vendredi 31/07

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pizza margherita 1 - 7

Buffet de salade bio.

Yaourt 7 bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de lieu noir 4 

Sauce au citron 4 - 7

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Courgettes sautées bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de porc panée 1 - 3 - 7 

Farfalle 1

Carottes persillées bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de dinde


Sauce napolitaine

Riz basmati

Haricot vert bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Boulettes de boeuf 

Sauce tomate

Croquettes de pomme de terre 1

Buffet de salade bio.

Pastèque

ALTERNATIVE SANS PORC

Escalope de veau panée 1 - 3

MENU VEGETARIEN

Pizza margherita 1 - 7

Buffet de salade bio.

Filet de seitan 1 - 6

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Courgettes sautées bio.

Galette de lentilles et carottes 1 - 6 - 7

Farfalle 1

Carottes persillées bio.

Protéines végétales au citron et soja 1 - 6

Riz basmati

Haricot vert bio.

Boulettes de lentilles 1 - 3 - 6 - 7

Sauce tomate

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Buffet de salade bio.

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 03/08

Mardi 04/08

Mercredi 05/08

Jeudi 06/08

Vendredi 07/08

MENU DU JOUR

Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Omelette roulée 3-7  *** Sauce tomate *** Penne 1 *** Haricots beurre *** Eclair au chocolat (panelux) 1-3-7 	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Ragoût de veau *** Pommes de terre 12  *** Tomates à la provençale 1-6-7 	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Pâtes (Rotelle) 1 *** Crème jambon 7 *** Fromage râpé 7  *** Petits pois  *** Fruits de saison 	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Cuisse de poulet rôtie au jus corsé  *** Boulgour 1  *** Chou-fleur persillé  ***	Salad'Bar *** Vinaigrette au yaourt 7-12 *** Filet de saumon 4  *** Sauce verte 7  *** Riz basmati *** Brocoli à l'ail  *** Fromage blanc au coulis de fruit 7
--	--	---	--	---

ALTERNATIVE SANS PORC

Crème jambon de dinde 6-7

MENU VEGETARIEN

Omelette roulée 3-7  *** Sauce tomate *** Penne 1 *** Haricots beurre	Escalope de céleri panée 1-6-7-9 *** Pommes de terre 12  *** Tomates à la provençale 1-6-7 	Pâtes (Rotelle) 1 *** Sauce tomate et poivrons *** Fromage râpé 7  *** Petits pois 	Boulgour aux légumes et pois chiche 1 *** Chou-fleur persillé 	Riz basmati, carottes, fèves des marais *** Sauce verte 7  *** Brocoli à l'ail 
--	---	---	---	---

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 15/06

Mardi 16/06

Mercredi 17/06

Jeudi 18/06

Vendredi 19/06

MENU DU JOUR


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Lasagne de lentilles façon bolognaise


1 - 3 - 7 

Buffet de salade 

Yaourt 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de lieu noir 4 

Sauce au citron 4 - 7

Pommes de terre 12 

Courgettes sautées

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Veau à l'échalote


Riz

Fondue de poireaux 7

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de poulet 


Sauce salsa

Écrasé de pommes de terre 12

Chou rave


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Wainzoosis 3 

Sauce moutarde 1 - 7 - 10

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Petits pois 



Fruits de saison 


MENU BEBE

Pois chiche 

Pâtes 1

Tomates

Compote de fruits Filet de lieu noir 4 

Pommes de terre 


Courgettes


Compote de fruits 

Veau


Riz


Poireaux


Compote de fruits Poulet 


Pommes de terre 

Chou rave

Compote de fruits Porc 

Pommes de terre 

Petits pois 

Compote de fruits 

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 22/06

Mardi 23/06

Jour férié

Mercredi 24/06

Jeudi 25/06

Vendredi 26/06

MENU DU JOUR

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Emincé de dinde

Sauce curry mangue

Spätzle 1-3

Haricots beurre

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Pâtes (Rotelle) 1

Crème jambon 7

Fromage râpé 7

Petits pois bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4

Sauce verte 7

Riz basmati

Epinard à l'ail

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Steak haché de boeuf

Jus brun

Pommes de terre vapeur 12

Champignons sautés

Fruits de saison bio.

MENU BEBE

Dinde

Pâtes 1

Compote de fruits bio.

Porc

Pâtes 1

Petits pois bio.

Compote de fruits bio.

Saumon 4

Riz

Epinards

Compote de fruits bio.

Boeuf

Pommes de terre

Champignons

Compote de fruits bio.

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 29/06

Mardi 30/06

Mercredi 01/07


Jeudi 02/07

Vendredi 03/07

MENU CRECHE


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7 

Riz pilaf

Poivrons sautés

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Ragoût de veau

Boulgour 1 

Céleri braisé 9

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de cabillaud 4 

Pommes de terre 12 

Haricot vert

Yaourt 7 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Coquillettes 1 


Sauce napolitaine

Fromage râpé 7

Chou Romanesco 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Suprême de poulet 

Sauce moutarde à l'ancienne 1 - 7 - 10

Croquettes de pomme de terre 1

Carottes braisées


Fruits de saison 

MENU BEBE

Pois chiche 

Riz


Poivrons Rouges

Compote de fruits 


Escalope de veau

Boulgour 1

Céleri 9


Compote de fruits Cabillaud 4 

Pommes de terre

Petits pois 

Compote de fruits Haricots rouges 

Pâtes 1

Chou romanesco 

Compote de fruits Emincé de poulet 

Pommes de terre

Carottes

Compote de fruits 

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 06/07

Mardi 07/07

Mercredi 08/07

Jeudi 09/07


Vendredi 10/07

MENU CRECHE


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Escalope de porc marinée 9 - 10

Pommes de terre 12 

Chou vert braisé

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Omelette au fromage 3 - 7 

Rôtis

Ratatouille

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Emincé de Veau

Blé 1

Courgettes sautées 

Duo de melons

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Filet de saumon 4 

Duo de riz

Brocoli 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7 - 12

Rôti de dinde

Sauce paprika


Fusilli 1

Chou-fleur persillé


Fruits de saison 


MENU BEBE

Porc

Pommes de terre 

Chou vert

Compote de fruits Oeuf 3 

Pommes de terre 

Ratatouille

Compote de fruits 

Veau

Ebly 1

Courgettes 

Compote de fruits Saumon 4 

Riz

Brocolis 

Compote de fruits 

Dinde

Pâtes 1

Chou-fleur persillé

Compote de fruits 

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 13/07

Mardi 14/07

Mercredi 15/07

Jeudi 16/07


Vendredi 17/07

MENU CRECHE


Salad'Bar


Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Farfalle 1

Sauce tomate au thon 4 


Fromage râpé 7 

Courgettes sautées 

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de boeuf 


Quinoa

Jardinière de légumes


Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de porc panée 1 - 3 - 7


Pommes de terre 12 

Epis de maïs


Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Galette de haricots rouges 1 - 3 - 6 - 7 

Purée de pommes de terre 7 - 12 


Poivrons sautés 

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Bouchée à la reine 1 - 7

Riz

Petits pois et carottes 


Yaourt aux fraises 7 

MENU BEBE

Thon 4 

Pâtes 1

Courgettes 

Compote de fruits Boeuf 

Couscous 1


Mix de légumes

Compote de fruits 

Porc

Pommes de terre 

Maïs

Compote de fruits Haricots rouges 

Pommes de terre

Poivrons Rouges 

Compote de fruits Emincé de poulet 

Riz

Petits pois et carottes 

Compote de fruits 

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 20/07

Mardi 21/07

Mercredi 22/07

Jeudi 23/07

Vendredi 24/07

MENU CRECHE

<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Filet de cabillaud 4  ***</p> <p>Sauce à l'oseille 4-7 ***</p> <p>Gnocchi 1 ***</p> <p>Epinard à l'ail  ***</p> <p>Smoothie banane fraise</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Tortilla (omelette et pommes de terre) 3-7  ***</p> <p>Ratatouille  ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Capelletti aux 5 fromages 1-3-7  ***</p> <p>Sauce tomate ***</p> <p>Fromage râpé 7 ***</p> <p>Brocoli à l'ail  ***</p> <p>Fruits de saison </p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Rôti de boeuf  ***</p> <p>Pomme de terre au four 12  ***</p> <p>Haricot vert  ***</p>	<p>Salad'Bar ***</p> <p>Vinaigrette au yaourt 7-12 ***</p> <p>Nuggets de poulet 1-3-6-7  ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Buffet de salade ***</p> <p>Fruits de saison </p>
---	---	--	--	--

MENU BEBE

<p>Cabillaud 4  ***</p> <p>Pommes de terre  ***</p> <p>Epinards  ***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Oeuf 3   ***</p> <p>Pommes de terre  ***</p> <p>Ratatouille  ***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Pois chiche  ***</p> <p>Pâtes 1 ***</p> <p>Brocolis  ***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Boeuf  ***</p> <p>Pommes de terre  ***</p> <p>Haricot vert  ***</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Poulet  ***</p> <p>Riz ***</p> <p>Carottes  ***</p> <p>Compote de fruits </p>
--	--	--	--	---

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 27/07

Mardi 28/07

Mercredi 29/07

Jeudi 30/07

Vendredi 31/07

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Pizza margherita 1 - 7

Buffet de salade bio.

Yaourt 7 bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Filet de lieu noir 4 

Sauce au citron 4 - 7

Purée de pommes de terre 7 - 12 

Courgettes sautées bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Escalope de porc panée 1 - 3 - 7

Farfalle 1

Carottes persillées bio.

Fruits de saison bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Emincé de dinde

Sauce napolitaine

Riz

Haricot vert bio.

Salad'Bar

Vinaigrette à la moutarde 10 - 12

Boulettes de boeuf 

Sauce tomate

Écrasé de pommes de terre 12 

Buffet de salade

Pudding vanille 7


MENU BEBE

Oeuf 3 

Pâtes 1

Tomates bio.

Compote de fruits bio.

Filet de lieu noir 4 

Pommes de terre 

Courgettes bio.

Compote de fruits bio.

Porc

Penne 1

Carottes bio.

Compote de fruits bio.


Dinde

Riz

Haricot vert bio.

Compote de fruits bio.

Boeuf 

Pommes de terre 

Petits pois bio.

Compote de fruits bio.

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 03/08

Mardi 04/08

Mercredi 05/08


Jeudi 06/08

Vendredi 07/08

MENU CRECHE

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Omelette roulée 3-7 

Sauce tomate

Fusilli 1


Haricots beurre

Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Ragoût de veau

Pommes de terre 12 

Tomates à la provençale 1-6-7 


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Pâtes (Rotelle) 1

Crème jambon 7

Fromage râpé 7 


Petits pois 


Fruits de saison 

Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12


Emincé de dinde

Boulgour 1 

Chou-fleur persillé 


Salad'Bar

Vinaigrette au yaourt 7-12

Filet de saumon 4 

Sauce verte 7

Riz basmati

Brocoli à l'ail 

Fromage blanc au coulis de fruit 7

MENU BEBE


Oeuf 3 

Pâtes 1

Haricots beurre

Compote de fruits 

Veau

Pommes de terre 

Tomates 

Compote de fruits 

Porc

Pâtes 1

Petits pois 

Compote de fruits 

Emincé de poulet

Boulgour 1 

Chou-fleur 

Compote de fruits Saumon 4 

Riz

Brocolis 

Compote de fruits 

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.



Montag 15.06

Dienstag 16.06

Mittwoch 17.06

Donnerstag 18.06


Freitag 19.06

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lasagne mit Linsen-Bolognese 1 - 3 - 7 

Salatbuffet 

Joghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Fischfilet 4 

Zitronensoße 4 - 7

Gedünstete Kartoffeln 12 

Gebratene Zucchini 


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kalbfleisch mit Schalotten

Reis

Lauchfondue 7

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenkeule 

Tomatensalsa

Rösti

Kohlrabi

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Wainzoosis 3 

Senfsoße 1 - 7 - 10

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 


Saisonfrüchte 

ALTERNATIVE SANS PORC


Jungrind Wurst


MENU VEGETARIEN

Lasagne mit Linsen-Bolognese 1 - 3 - 7

Salatbuffet 

Kürbis-Falafel

Gedünstete Kartoffeln 12 

Gebratene Zucchini 

Quinoa-Steak 1 - 3 - 6 - 7

Reis

Lauchfondue 7

Seitanfilet 1 - 6

Tomatensalsa

Rösti

Kohlrabi

Tofu Wurst 1 - 6

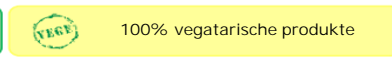
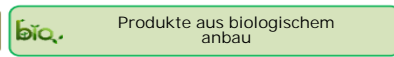
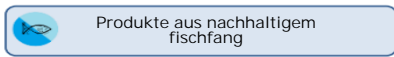
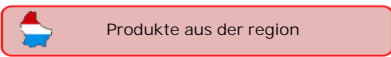
Senfsoße 1 - 7 - 10

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfid > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 22.06

Dienstag 23.06

Jour férié

Mittwoch 24.06

Donnerstag 25.06

Freitag 26.06

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putengeschnetzeltes

Mango-Curryszoos

Spätzle 1-3

Butterbohnen

Donuts 1-6-7-8

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Nudeln (Rotelle) 1

Schinkencreme 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Grüne Soße 7

Basmati-Reis

Knoblauchspinat

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Hamburger (pains et garnitures) 1-6-11 

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3-10-12

Kartoffel Wedges 

Salatbuffet

Hüttenkäse mit Mango 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Putenschinkencreme 6-7

MENU VEGETARIEN

Sojaprotein-Gyros 1-6


Mango-Curryszoos


Spätzle 1-3

Butterbohnen

Nudeln (Rotelle) 1

Sauce aus Tomaten und Paprika

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Basmati-Reis, karotten, sumpfbohne

Knoblauchspinat

vegetaresch Burger 1-3-7-9

Mayonnaise-Ketchup-Sauce 3-10-12

Kartoffel Wedges 

Salatbuffet

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 29.06












Dienstag 30.06

Mittwoch 01.07

Donnerstag 02.07







Freitag 03.07

MENU DU JOUR

<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7  ***</p> <p>Pilaw-Reis ***</p> <p>Paprikapfanne ***</p> <p>Saisonfrüchte </p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Kalbseintopf ***</p> <p>Bulgur 1 </p> <p>geschmorter Sellerie 9 ***</p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Fischstäbchen 1 - 3 - 4 - 6 - 7  ***</p> <p>Remouladensauce 3 - 10  ***</p> <p>Kartoffeln 12  ***</p> <p>Grüne Bohnen ***</p> <p>Joghurt 7  ***</p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Kleine Nudeln 1 </p> <p>Napolitana Sauce ***</p> <p>Griebener Emmentaler 7  ***</p> <p>Romanesco Kohl  ***</p>	<p>Salat Bar ***</p> <p>Senfvinaigrette 10 - 12 ***</p> <p>Huhn Suprême  ***</p> <p>Senfsoße 1 - 7 - 10 ***</p> <p>Kartoffelkroten 1 ***</p> <p>Gebratene Karotten ***</p> <p>Tiramisu 1 - 3 - 7 - 8</p>
--	---	--	--	---

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

<p>Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7 ***</p> <p>Pilaw-Reis ***</p> <p>Paprikapfanne</p>	<p>Gemüseragout mit Kichererbsecurry ***</p> <p>Bulgur 1 </p>	<p>Gebratener Tofu 1 - 3 - 6 - 7 ***</p> <p>Remouladensauce 3 - 10  ***</p> <p>Kartoffeln 12  ***</p> <p>Grüne Bohnen</p>	<p>Kleine Nudeln 1 </p> <p>Napolitana Sauce ***</p> <p>Griebener Emmentaler 7  ***</p> <p>Romanesco Kohl  ***</p>	<p>Gebratener Reis mit Gemüse, Kirchererbse ***</p>
---	--	---	--	---

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 06.07

Dienstag 07.07

Mittwoch 08.07

Donnerstag 09.07

Freitag 10.07

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Marinierte Schweineschnitzel 9-10


Kartoffeln 12 

Geschmorter Grünkohl

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Käseomelett 3-7 

Rösti


Ratatouille

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbgeschnetzeltes


Ebly 1

Gebratene Zucchini 


Melonen-Duo

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Räis-Duo

Brokkoli 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putenbraten

Paprikasauce

Fusilli 1

Petersilienblumenkohl

Schokoladenpudding 7

ALTERNATIVE SANS PORC


Kalbsschnitzel

MENU VEGETARIEN

Paniertes Sellerieschnitzel 1-6-7-9

Kartoffeln 12 

Geschmorter Grünkohl


Käseomelett 3-7 

Rösti

Ratatouille

Pilz-Kichererbsen-Pfannkuchen 1-3-6-7

Ebly 1

Gebratene Zucchini 

Bulgursalat mit Kichererbsen 1-11

Fusilli 1

Mango-Curryszoos


Geriebener Emmentaler 7 


Grüne Bohnen

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere


Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.


Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

 Produkte aus der region

 Produkte aus nachhaltigem fischfang

 Produkte aus nachhaltigem handel

 Produkte aus biologischem anbau

 100% vegetarische produkte

Montag 13.07

Dienstag 14.07

Mittwoch 15.07

Donnerstag 16.07

Freitag 17.07

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Farfalle 1

Thunfisch-Tomaten-Sauce 4

Geriebener Emmentaler 7

Salatbuffet

Saisonfrüchte

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Rindgeschnetzeltes

Quinoa

Gemüseplatte

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Schweineschnitzel 1-3-7

Kartoffeln 12

Maiskolben

Schokoladeneis 7

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Bohnenpuffer 1-3-6-7

Kartoffelpüree 7-12

Paprikapfanne

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Königinnenpastete 1-7

Reis

gebratene Erbsen und Karotten

Erdbeerjoghurt 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Hähnchenschnitzel 1-3

MENU VEGETARIEN

Penne 1

Napoletana Sauce

Geriebener Emmentaler 7

Salatbuffet

Bulgur mit Gemüse und Kichererbsen 1

Knoblauchspinat

Seitanfilet 1-6

Kartoffeln 12

Maiskolben

Bohnenpuffer 1-3-6-7

Kartoffelpüree 7-12

Paprikapfanne

Tofugeschnitzeltes mit Pilzen 1-6

Reis

gebratene Erbsen und Karotten

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 20.07

Dienstag 21.07

Mittwoch 22.07

Donnerstag 23.07

Freitag 24.07

MENU DU JOUR

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kabeljaufilet 4

Sauerampfer Sauce 4-7

Gnocchi 1

Knoblauchspinat

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Tortilla 3-7

Ratatouille

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Cappelletti mit 5 Käse 1-3-7

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7

Brokkoli mit Knoblauch

Marmorkuchen 1-3-7

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Braten Rind

Ofenkartoffeln 12

Grüne Bohnen

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Hähnchennuggets 1-3-6-7

Reis

Salatbuffet

Saisonfrüchte

ALTERNATIVE SANS PORC

MENU VEGETARIEN

Spinat-Gnocchi 1

Tortilla 3-7

Ratatouille

Cappelletti mit 5 Käse 1-3-7

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7

Brokkoli mit Knoblauch

Rote-Bohnen-Eintopf

Ofenkartoffeln 12

Grüne Bohnen

vegane Nuggets 1

Reis

Gebratene Karotten

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 27.07

Dienstag 28.07

Mittwoch 29.07

Donnerstag 30.07

Freitag 31.07

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Pizza Margherita 1-7

Salatbuffet bio.

Joghurt 7 bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Fischfilet 4

Zitronensoße 4-7

Kartoffelpüree 7-12

Gebratene Zucchini bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Schweineschnitzel 1-3-7

Farfalle 1

Petersilienkarotten bio.

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Putengeschnetzeltes

Napolitana Sauce

Basmati-Reis

Grüne Bohnen bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Rinderbällchen

Tomatensauce

Kartoffelkroten 1

Salatbuffet bio.

Pastèque

ALTERNATIVE SANS PORC

Paniertes Kalbsschnitzel 1-3

MENU VEGETARIEN

Pizza Margherita 1-7

Salatbuffet bio.

Seitanfilet 1-6

Kartoffelpüree 7-12

Gebratene Zucchini bio.

Linsen-Karottenpuffer 1-6-7

Farfalle 1

Petersilienkarotten bio.

pflanzliches Protein mit Zitroun, Soja 1-6

Basmati-Reis

Grüne Bohnen bio.

Linsenbällchen 1-3-6-7

Tomatensauce

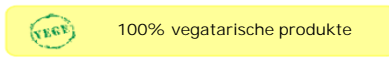
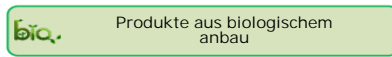
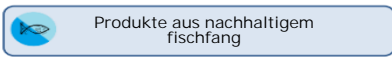
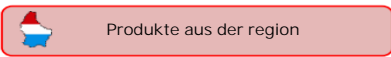
Kartoffelpüree 7-12

Salatbuffet bio.

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Montag 03.08

Dienstag 04.08

Mittwoch 05.08


Donnerstag 06.08

Freitag 07.08

MENU DU JOUR

Salat Bar


Joghurtvinaigrette 7-12

Omelette 3-7 

Tomatensauce

Penne 1

Butterbohnen

Eclair au chocolat (panelux) 1-3-7 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbseintopf

Kartoffeln 12 


Provenzalische Tomaten 1-6-7 


Salat Bar


Joghurtvinaigrette 7-12

Nudeln (Rotelle) 1

Schinkencreme 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12


Hähnchenschenkel 

Bulgur 1 

Petersilienblumenkohl 


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Grüne Soße 7 

Basmati-Reis


Brokkoli mit Knoblauch 

Quark Früchte 7

ALTERNATIVE SANS PORC

Putenschinkencreme 6-7

MENU VEGETARIEN

Omelette 3-7 

Tomatensauce

Penne 1

Butterbohnen


Paniertes Sellerieschnitzel 1-6-7-9


Kartoffeln 12 

Provenzalische Tomaten 1-6-7 


Nudeln (Rotelle) 1

Sauce aus Tomaten und Paprika


Geriebener Emmentaler 7 


Ierbessen 

Bulgur mit Gemüse und Kichererbsen 1

Petersilienblumenkohl 

Basmati-Reis, karotten, sumpfbohne

Grüne Soße 7 

Brokkoli mit Knoblauch 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 15.06

Dienstag 16.06

Mittwoch 17.06

Donnerstag 18.06

Freitag 19.06

MENU DU JOUR

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Lasagne mit Linsen-Bolognese 1 - 3 - 7 

Salatbuffet 

Joghurt 7 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Fischfilet 4 

Zitronensoße 4 - 7

Kartoffeln 12 

Gebratene Zucchini


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kalbfleisch mit Schalotten

Reis

Lauchfondue 7

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Hähnchenfilet 

Tomatensalsa

Gromperestampf 12

Kohlrabi

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Wainzoosis 3 


Senfsoße 1 - 7 - 10

Kartoffelpüree 7 - 12 

Ierbessen 


Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Kichererbsen 

Nudeln 1

Tomaten

Obstkompott 

Seelachs-Rücken 4 

Kartoffeln 


Zucchini


Obstkompott 


Kalb

Reis


Lauch

Obstkompott 

Hähnchen 

Kartoffeln 

Kohlrabi

Obstkompott 

Schweinefleisch 

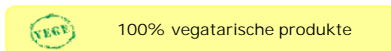
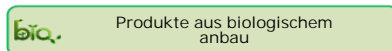
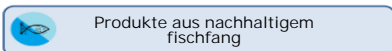
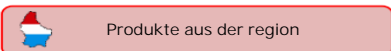
Kartoffeln 

Erbsen 

Obstkompott 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.



Montag 22.06

Dienstag 23.06
Jour férié


Mittwoch 24.06

Donnerstag 25.06

Freitag 26.06

MENU DU JOUR

Salat Bar ***
Joghurtvinaigrette 7-12 ***
Putengeschnetzeltes ***
Mango-Curryszoos ***
Spätzle 1-3 ***
Butterbohnen ***
Saisonfrüchte bio.

Salat Bar ***
Joghurtvinaigrette 7-12 ***
Nudeln (Rotelle) 1 ***
Schinkencreme 7 ***
Geriebener Emmentaler 7  ***
Ierbessen bio. ***
Saisonfrüchte bio.


Salat Bar ***
Joghurtvinaigrette 7-12 ***
Lachsfilet 4  ***
Grüne Soße 7 ***
Basmati-Reis ***
Knoblauchspinat ***

Salat Bar ***
Joghurtvinaigrette 7-12 ***
Hacksteak  ***
brauner saft ***
Gedünstete Kartoffeln 12  ***
gebraten champignonen ***
Saisonfrüchte bio.

MENU BEBE

Pute ***
Nudeln 1 ***
Obstkompott bio.

Schweinefleisch ***
Pasta 1 ***
Erbsen bio. ***
Obstkompott bio.

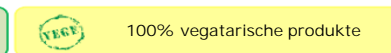
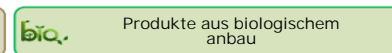
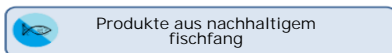
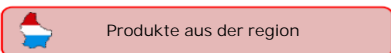
Lachs 4  ***
Reis ***
Spinat ***
Obstkompott bio.

Rindfleisch  ***
Kartoffeln  ***
Pilze ***
Obstkompott bio.

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Montag 29.06

Dienstag 30.06

Mittwoch 01.07

Donnerstag 02.07

Freitag 03.07

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Filet de Quorn pané 1 - 3 - 7 

Pflaw-Reis

Paprikapfanne

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12


Kalbseintopf


Bulgur 1 

geschmorter Sellerie 9



Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kabeljaufilet 4 


Kartoffeln 12 

Grüne Bohnen

Joghurt 7  


Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Kleine Nudeln 1 


Napolitana Sauce

Geriebener Emmentaler 7

Romanesco Kohl 

Salat Bar


Senfvinaigrette 10 - 12

Huhn Suprême 

Senfsoße 1 - 7 - 10

Kartoffelkroten 1

Gebratene Karotten

Saisonfrüchte 

MENU BEBE

Kichererbsen 

Reis

Paprika


Obstkompott 

Kalbsschnitzel


Bulgur 1


Sellerie 9


Obstkompott 

Kabeljau 4 


Kartoffeln


Erbsen 

Obstkompott 

Rote Bohnen 

Nudeln 1

Romanesco Kohl 

Obstkompott 

Hühnergeschnetzeltes 

Kartoffeln


Karotten


Obstkompott 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere


Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.


Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

 Produkte aus der region

 Produkte aus nachhaltigem fischfang

 Produkte aus nachhaltigem handel

 Produkte aus biologischem anbau

 100% vegatarische produkte

Montag 06.07

Dienstag 07.07

Mittwoch 08.07

Donnerstag 09.07

Freitag 10.07

MENU CRECHE

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Marinierte Schweineschnitzel 9-10


Kartoffeln 12 

Geschmorter Grünkohl

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Käseomelett 3-7 

Rösti


Ratatouille

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbgeschnetzeltes


Ebly 1

Gebratene Zucchini 


Melonen-Duo

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Räis-Duo

Brokkoli 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putenbraten

Paprikasauce

Fusilli 1

Petersilienblumenkohl

Saisonfrüchte 


MENU BEBE


Schweinefleisch

Kartoffeln 


Grünkohl

Obstkompott 

Ei 3 

Kartoffeln 

Ratatouille

Obstkompott 

Kalb

Ebly 1

Zucchini 

Obstkompott 

Lachs 4 

Reis

Brokkoli 

Obstkompott 

Pute

Nudeln 1

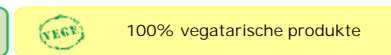
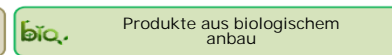
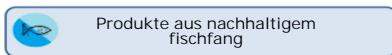
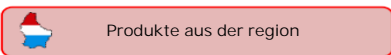
Petersilienblumenkohl

Obstkompott 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :



Montag 13.07

Dienstag 14.07

Mittwoch 15.07

Donnerstag 16.07

Freitag 17.07

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Farfalle 1

Thunfisch-Tomaten-Sauce 4

Geriebener Emmentaler 7

Gebratene Zucchini

Saisonfrüchte

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Rindgeschnetzeltes

Quinoa

Gemüseplatte

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Schweineschnitzel 1 - 3 - 7

Kartoffeln 12

Maiskolben

Saisonfrüchte

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Bohnenpuffer 1 - 3 - 6 - 7

Kartoffelpüree 7 - 12

Paprikapfanne

Salat Bar

Senfvinaigrette 10 - 12

Königinnenpastete 1 - 7

Reis

Erbsen und Karotten

Erdbeeryoghurt 7

MENU BEBE

Thunfisch 4

Nudeln 1

Zucchini

Obstkompott

Rindfleisch

Couscous 1

Gemüsemix

Obstkompott

Schweinefleisch

Kartoffeln

Mais

Obstkompott

Rote Bohnen

Kartoffeln

Paprika

Obstkompott

Hühnergeschnetzeltes

Reis

Erbsen und Karotten

Obstkompott

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Dussmann Catering
verarbeitet
regelmäßig :

Produkte aus der region

Produkte aus nachhaltigem fischfang

Produkte aus nachhaltigem handel

Produkte aus biologischem anbau

100% vegetarische produkte

Montag 20.07

Dienstag 21.07

Mittwoch 22.07

Donnerstag 23.07

Freitag 24.07

MENU CRECHE

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kabeljaufilet 4

Sauerampfer Sauce 4-7

Gnocchi 1

Knoblauchspinat

Bananen-Erdbeer-Smoothie

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Tortilla 3-7

Ratatouille

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Cappelletti mit 5 Käse 1-3-7

Tomatensauce

Geriebener Emmentaler 7

Brokkoli mit Knoblauch

Saisonfrüchte

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Braten Rind

Ofenkartoffeln 12

Grüne Bohnen

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Hähnchennuggets 1-3-6-7

Reis

Salatbuffet

Saisonfrüchte

MENU BEBE

Kabeljau 4

Kartoffeln

Spinat

Obstkompott

Ei 3

Kartoffeln

Ratatouille

Obstkompott

Kichererbsen

Nudeln 1

Brokkoli

Obstkompott

Rindfleisch

Kartoffeln

Grüne Bohnen

Obstkompott

Hähnchen

Reis

Karotten

Obstkompott

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 27.07

Dienstag 28.07

Mittwoch 29.07

Donnerstag 30.07

Freitag 31.07

MENU CRECHE

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Pizza Margherita 1-7

Salatbuffet bio.

Joghurt 7 bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Fischfilet 4

Zitronensoße 4-7

Kartoffelpüree 7-12

Gebratene Zucchini bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Schweineschnitzel 1-3-7

Farfalle 1

Petersilienkarotten bio.

Saisonfrüchte bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Putengeschnetzeltes

Napolitana Sauce

Reis

Grüne Bohnen bio.

Salat Bar

Senfvinaigrette 10-12

Rinderbällchen

Tomatensauce

Gromperestampf 12

Salatbuffet

Vanillepuddingcreme 7

MENU BEBE

Ei 3

Nudeln 1

Tomaten bio.

Obstkompott bio.

Seelachs-Rücken 4

Kartoffeln

Zucchini bio.

Obstkompott bio.

Schweinefleisch

Nudeln 1

Karotten bio.

Obstkompott bio.

Pute

Reis

Grüne Bohnen bio.

Obstkompott bio.

Rindfleisch

Kartoffeln

Erbsen bio.

Obstkompott bio.

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.

Montag 03.08

Dienstag 04.08

Mittwoch 05.08


Donnerstag 06.08

Freitag 07.08

MENU CRECHE

Salat Bar


Joghurtvinaigrette 7-12

Omelette 3-7 

Tomatensauce

Fusilli 1


Butterbohnen


Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Kalbseintopf

Kartoffeln 12 


Provenzalische Tomaten 1-6-7 

Salat Bar


Joghurtvinaigrette 7-12

Nudeln (Rotelle) 1

Schinkencreme 7

Geriebener Emmentaler 7 

Ierbessen 

Saisonfrüchte 

Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Putengeschnetzeltes

Bulgur 1 

Petersilienblumenkohl 


Salat Bar

Joghurtvinaigrette 7-12

Lachsfilet 4 

Grüne Soße 7

Basmati-Reis

Brokkoli mit Knoblauch 

Quark Früchte 7

MENU BEBE

Ei 3 

Nudeln 1

Gelbe Bohnen

Obstkompott 

Kalb


Kartoffeln 


Tomaten 

Obstkompott 

Schweinefleisch

Pasta 1

Erbsen 

Obstkompott 

Hühnergeschnetzeltes

Bulgur 1 

Blumenkohl 

Obstkompott 

Lachs 4 

Reis

Brokkoli 

Obstkompott 

1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Erdnüsse	7	Milchprodukt	9	Sellerie	11	Sesamsamen	13	Lupine
2	Krebstiere	4	Fisch	6	Soja	8	Schalenfrüchte	10	Senf	12	Schwefeldioxid und Sulfit > 10ppm	14	Weichtiere

Die Information ueber die Allergenen stammen aus den von uns ermittelten Inhaltsstoffen unserer Kochrezepte. Leider können wir keine Garantie geben, dass noch Spuren von Allergenen vorhanden sind.