



Menu de la semaine 28 Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Porc nature	Œuf nature 4	Cuisses de poulet nature	Filet de sandre nature 4	Emincé de boeuf nature
Semoule nature 1(blé)	Pâtes nature 1(blé)	Pommes de terre nature	Riz nature	Patates douces nature
Choux-fleur nature	Carottes nature	Epinards aux echalotes nature	Haricots verts nature	Mix de légumes nature 9
Fruit ou compote du jour				

Menu froid

Menu Jeunes enfants

LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
Salade grecque 7				Gaspacho de courgette bio.
ou Salad'Bar du jour - Salad'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Grillwurst	Kniddelen Sauce napolitaine	Cuisses de poulet au jus -	Filet de cabillaud estragon 4-7	Emincé de boeuf au jus
Taboulé aux légumes	1(blé)-9	Pommes de terre au four	Riz basmati	Patates douces sautées
1(blé)-10-12	Salade verte et vinaigrette	Epinards aux échalotes	Haricots verts	Poêlée de légumes
Fruits frais	Yaourt straciatella	Fruits frais	Compote de fruits	Fruits frais
-	6-7	-	-	-

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :



De la viande Terroir Luxembourgeois
Boeuf - Porc et Veau selon
approvisionnement



Des produits issus
de la pêche durable



Des produits labellisés
d'origine biologique
et/ou Fairtrade



Des repas
100% végétariens



Menu de la semaine 29 Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Saumon nature 4	Bœuf nature	Veau nature	Oeuf nature 3	Porc nature
Pommes de terre nature	Pâtes nature 1(blé)	Boullgour nature 1(blé)	Riz nature	Pommes de terre nature
Brocolis nature	Carotte nature	Mix de légumes nature	Haricots verts nature	Courgettes nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
	Potage de carotte . 9			
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Saumon grillé mariné la moutarde 4-10	Ragout de bœuf 1(blé)-7	Escalope de veau, jus au romarin 1(blé)	Fajitas de légumes et fromage 1(blé)-7	Omelette au jambon 3-7
Pommes de terres nature	Tagliatelles 1(blé)-7	Boullgour 1(blé)	Riz complet	Croquettes de pommes de terre
Brocoli	Salade verte et vinaigrette 10-12	Poêlée de légumes -	Salade verte et vinaigrette 10-12	Poêlée de légumes -
Glace à l'eau	Fruits frais -	Fromage blanc et fruits découpés 7	Fruits frais	Fruits frais -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois
Bœuf - Porc et Veau selon
approvisionnement

Des produits issus
de la pêche durable

Des produits labellisés
d'origine biologique
et/ou Fairtrade



Des repas
100% végétariens



Menu de la semaine 30
Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Bœuf nature	Poulet nature	Œuf nature	Poisson blanc nature	Emincé de porc nature
		3	4	
Riz nature	Pommes de terre nature	Semoule nature	Patates douces nature	Polenta nature
-	1(blé)	1(blé)		
Fenouil nature	Aubergines nature	Carotte nature	Haricots mange-tout nature	Mix de légumes nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
Salade de betterave aux pommes		Vélouté de courgette et croûtons	Stick de mozzarella pané	
12		1(blé)-7-9-12	1(blé)-7	
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Bœuf aux carottes	Pilons de poulet	Falafel	Fish sticks ketchup faite maison	Emincé de porc au jus
-		1(blé)	1(Blé)-4-12	-
Riz basmati	Pommes de terre au jus de citron au four	Semoule	Wedges de patates douces	Polenta crémeuse
-	-	1(blé)	-	7
Fenouil braisé	Aubergines grillées	Légumes de couscous	Haricots mange-tout	Poêlée de légumes
-	-	9	-	-
Fruits frais	Mousse mascarpone à la poudre de cacao	Fruits frais	Fromage blanc au miel	Fruits frais
-	3-7	-	7	-

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois Bœuf - Porc et Veau selon approvisionnement

Des produits issus de la pêche durable

Des produits labellisés d'origine biologique et/ou Fairtrade



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 31



Menu Bébé

LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Bœuf nature	Ragoût de veau nature	Porc nature	Œuf nature	Poisson blanc nature
			3	4
Pâtes nature 1(blé)	Pommes de terre nature	Riz nature 1(blé)	Ebly nature 1(blé)	Pommes de terre nature
Carottes nature	Céleri nature 9	Chou nature	Haricots beurres nature	Petis pois nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
	Dips de légumes et caviar d'aubergine			Salade de carotte et ananas
			9-12	12
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

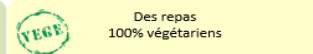
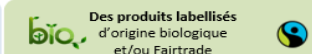
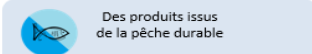
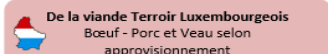
Spaghetti bolognaise Fromage râpé	Ragoût de veau	Emincé de dinde à la moutarde	Escalope de légumes	Fish sticks
	-	10	1(blé)-3	1(blé)-4-7
Salade verte et vinaigrette	Purée de pommes de terre	Riz basmati	Ebly tomate	Pommes de terre
1(blé)-7	7	1(Blé)	1(blé)	-
Fruits frais	Céleri	Salade coleslaw	Haricots beurre	Petits pois
10-12	9	10-12	-	-
	Fruits frais	Yaourt aux fraises découpées	Muffin vanille	Fruits frais
	-	7	1(blé)-3-7	-

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :





Menu de la semaine 32 Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Œuf nature 3	Dinde nature	Bœuf nature	Saumon nature 4	Porc nature 3
Pommes de terre natures	Boulgour nature 1(blé)	Pommes de terres natures	Pâtes natures 1(blé)	Riz nature
Carotte nature	Mix de légumes nature 9	Courgettes natures	Haricots beurres natures	Chou-rave nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
Gaspacho de tomates -		Pêche au thon 4-10-12	Salade de concombre 10-12	
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Œufs durs gratinés à la florentine 3-7 Pommes de terre sautées Carottes Glace vanille 7	Picatta de dinde sauce tomate 1(Blé)-3-7 Boulgour - Wok de légumes - Fruits frais -	Pizza jambon 1blé)-7 Salade verte et vinaigrette 10-12 Fruits frais -	Scampis à l'ail 2-7 Pâtes d'épeautre 1(épeautre) Haricots beurres - Fromage blanc et coulis de mangue 7	Emincé de porc au jus 1(blé) Risotto de quinoa aux petits légumes 7 Fruits frais
--	--	--	--	--

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1 Céréales contenant du gluten	3 Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois Bœuf - Porc et Veau selon approvisionnement

Des produits issus de la pêche durable

Des produits labellisés d'origine biologique et/ou Fairtrade



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 33 Crèche de Reuler







Menu Bébé

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	VENDREDI 19 août 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
	Œuf nature 3 Riz nature Petits pois naturels	Colin nature Blé naturels Brocoli nature	Bœuf nature Pâtes nature 1 (blé) Carottes naturelles	Poulet nature Pommes de terre nature Aubergines naturelles
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	VENDREDI 19 août 2022
	Salade de tomates 10-12			Gaspacho de tomate -
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

	 Risotto aux duo de courgettes et parmesan 7 Salade verte et vinaigrette 10-12 Salade de fruits -	 Filet de colin sauce tomate 4 Blé 1 (blé) Brocolis aux herbes biO -  Crêpes au chocolat 1 (blé)-3-6-7	Bœuf Stroganoff 1 (blé)-7-10 Penne 1 (blé) Carotes aux herbes Fruits frais	 Chicken nuggets et ketchup maison 1 (blé)-3-7-12 Ecrasé de pommes de terre - Aubergines grillées - Fruits frais -
--	--	--	---	--


LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :

 De la viande Terroir Luxembourgeois
Bœuf - Porc et Veau selon
approvisionnement

 Des produits issus
de la pêche durable

 Des produits labellisés
d'origine biologique
et/ou Fairtrade



 Des repas
100% végétariens



Menu de la semaine 34
Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Œuf nature 3	Saumon nature 4	Poulet nature	Bœuf nature	Porc nature
Pâtes nature 1(blé)	Boulgour nature 1(blé)	Riz nature	Pâtes nature	Blé nature 1(blé)
Petits pois nature	Mix de légumes nature 9	Brocoli nature	Carotte nature	Epinaud nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Feuilleté de fromage 1(blé)-3-7	Bouillon aux petits légumes 9		Salade grecque 7	
ou Salad'Bar du jour - Salad'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

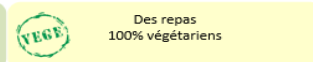
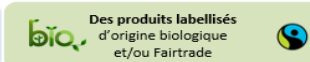
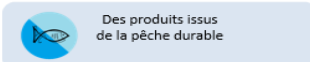
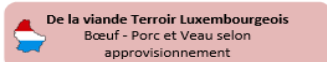
Omelette nature 3-7	Filet de colin sauce tomate 4-9	Filet de poulet au jus 7	Lasagne	Mignon de porc au jus -
Pâtes tricolores 1(blé)	Boulgour 1(Blé)	Riz complet	7-9-12	Ebly
Petits pois et carotte -	Poêlée de poivrons -	Ratatouille -	Salade verte 10-12	Epinaud 7
Fruits frais -	Yaourt au coulis de framboise 7	Fruits frais -	Tarte de myrtilles 1(blé)-3-7	Fruits frais -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :





Menu de la semaine 35
Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Dinde nature	Œuf nature	Filet de hoki nature	Boeuf nature	Poulet nature
Riz naturels	Pâtes naturelles 1(blé)	Pomme de terre nature 3	Patates douce naturelles 4	Semoule nature
Courgettes naturelles	Brocolis naturels	Petits pois naturels	Haricots beurre naturels	Carottes naturelles
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
	Champignons farcis 7			Potage de minestrone 9
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Gyros de volaille sauce tzatsiki 7	Gratin de pâtes aux légumes 1(Blé)-3-7	Filet de hoki sauce aurore 1(blé)-7	Burger steak haché et pain de burger 1(blé)-11	Pilons de poulet -
Riz basmati Pain pita 1(blé)	Brocolis -	Pommes de terre naturelles aux herbes -	Frites de patates douces -	Semoule 1(blé)
Tomate, oignons, chou blanc 10-12	Fruits frais -	Petits pois -	Salade verte et vinaigrette 10-12	Carotte -
Tiramisu de fraise 1(blé)-3-7		Gateau marbré 1(blé)-3-6-7	Fruits frais -	Fruits frais -

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois
Boeuf - Porc et Veau selon approvisionnement

Des produits issus de la pêche durable

Des produits labellisés d'origine biologique et/ou Fairtrade



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 36
Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Bœuf nature	Dinde nature	Œuf nature	Filet de colin nature	Emincé de veau nature
		3	4	
Pommes de terre natures	Semoule nature	Pomme de terre nature	Pâtes natures	Riz nature
-	1(blé)			
Carotte nature	Betterave nature	Tomate nature	Haricots beurre natures	Petits pois nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
		Salade verte et poivrons jaunes	Pain à l'ail	
		12	1(blé)-7	
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Goulash de bœuf	Filet de dinde	Pizza margarita	Filet de colin à la sauce aurore	Emincé de veau aux champignons
9	-		4-7	1(blé)-7
Gnocchis	Semoule		Pâtes complet	Riz
1(blé)	1(Blé)		1(blé)	-
Poêlée de carottes	Légumes de couscous		Haricots beurre	Carotte
-	9	1(Blé)-7		-
Tiramisu de fraise	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais	Fromage blanc et confiture de myrtilles
1(blé)-3-7	-	-	-	7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois
Bœuf - Porc et Veau selon approvisionnement

Des produits issus de la pêche durable

Des produits labellisés d'origine biologique et/ou Fairtrade



Des repas 100% végétariens



Menu de la semaine 37
Crèche de Reuler



Menu Bébé

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Potage de légumes du jour (sans crème)				
Oeuf nature	Veau nature	Dinde nature	Porc nature	Boeuf nature
Boulgour nature	Riz nature	Pomme de terre nature	Pâtes nature	Riz nature
-	1(blé)	3	4	-
Haricots verts nature	Mix de légumes nature	Choux de bruxelles nature	Haricots beurre nature	Carottes nature
Fruit ou compote du jour				

Menu Jeunes enfants

LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Soupe de potiron			Dips de légumes à l'avocat et fromage frais	
9			7	
ou Salad'Bar du jour - Salat'Bar - 1-3-6-7-9-10-12				

Menu du jour

Falafel sauce tomate	Fajitas de veau	Filet de dinde sause pesto vert	Kniddelen mat speck	Rôti de boeuf froid
Boulgour et quinoa	Riz complet safrané	Pommes de terre sautées	Salade verte et vinaigrette	Salade de pommes de terres
1(blé)	-	-	1(blé)-7	-
Haricots verts	Poêlée de légumes	Choux de Bruxelles	Salade de carottes et courgettes râpées	Salade de carottes et courgettes râpées
-	-	1(Blé)-7	10-12	10-12
Crumble de fruits	Fruits frais	Cake à la banane	Fruits frais	Fruits frais
1(blé)-7	-	1(blé)-3-7	-	-

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	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 :

De la viande Terroir Luxembourgeois
Boeuf - Porc et Veau selon approvisionnement

Des produits issus de la pêche durable

Des produits labellisés d'origine biologique et/ou Fairtrade



Des repas 100% végétariens