

Lundi 16/03

Mardi 17/03

Mercredi 18/03  
Menu Kid's

Jeudi 19/03

Vendredi 20/03

## Salad'Bar

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7-12

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7-12

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7-12

Crudités de saison  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7-12

Salade anti-gaspi  
Vinaigrette balsamique  
Vinaigrette au fromage blanc 7-12

## Entrée

Crème de printemps

Potage brocoli


## Menu du jour

Saucisse de jeune bovin 10  
\*\*\*  
Sauce moutarde 7-10  
\*\*\*  
Purée de pommes de terre 7  
\*\*\*  
Panais braisé

Gnocchis 1   
\*\*\*  
Sauce Aurore 7  
\*\*\*  
Emmental et parmesan 7  
\*\*\*  
Salade verte

Spaghetti 1  
\*\*\*  
Sauce bolognaise pur boeuf 6-9  
\*\*\*  
Emmental et parmesan 7  
\*\*\*  
Salade verte

Riz cantonnais végétarien (riz, oeuif, 3-6-9  
carottes et petits pois)  
\*\*\*  
Poêlée de légumes frais 7

Cabillaud façon basquaise 4   
\*\*\*  
Quinoa  
\*\*\*  
Haricots verts 7

## Dessert

Banane au chocolat 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Glace vanille 7  
Corbeille de fruits de saison

Corbeille de fruits de saison

Yaourt à boire aux fruits rouges 7  
Corbeille de fruits de saison

## Alternative végétarienne du menu du jour

Wiener tofu 1-6  
Sauce moutarde 7-10

Spaghetti 1  
Sauce bolognaise au haché de soja

Galettes de quinoa aux haricots rouges et  
petits légumes  
3-9

## Collation

Fromage blanc à la confiture 7  
Corbeille de fruits de saison

Baguette au fromage frais, beurre et jus  
de pommes  
1-7-9  
Corbeille de fruits de saison

Céréales et lait 1-7  
Corbeille de fruits de saison

Baguette, beurre et pâte à tartiner 1-6-7  
spéculoos  
Corbeille de fruits de saison

Moelleux au chocolat 1-3-7  
Corbeille de fruits de saison

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