

Menus Traiteur MULLER — Rentrée 2026

Septembre 2026

Date	Entrée	Plat	Fromage	Dessert	Allergènes (estimation)
Mardi 1er septembre	—	Lamelles de kebab grillées, semoule et rondelles de courgettes	Vache qui rit	Donuts	A, D*
Jeudi 2 septembre	Salade de carottes « maison »	Boulettes de viande « maison », riz et sauce blanche	—	Produit laitier	A, B*, D
Vendredi 3 septembre	Salade composée aux tomates de l'agriculture biologique (ferme Rosenfelder)	Gratin de pâtes au chorizo, sauce tomate à part	—	Compote sans sucre ajouté	A, D
Lundi 7 septembre	—	Chunks de poulet, spaetzle et carottes	Fromage	Crêpes	A, B, D
Mardi 8 septembre	Salade de betteraves rouges	Pommes sautées, tranche de jambon de dinde	Bibeleskäs	Fruit frais	D, I*
Jeudi 10 septembre	Concombre vinaigrette	Steak haché, gratin dauphinois	—	Produit laitier	D
Vendredi 11 septembre	Salade au maïs	Spaghettis « carbonara », sauce à part	—	Gaufre	A, B, D
Lundi 14 septembre	Tranche de jambon de dinde	Tortellinis aux épinards et fromage, sauce tomate à part	—	Brownies	A, B*, D, E*
Mardi 15 septembre	Salade de carotte « maison »	Lasagnes « maison »	—	Produit laitier	A, B*, D
Jeudi 17 septembre	Salade de céleri « maison »	Saucisse de viande grillée, purée « maison »	—	Fruit frais	G, D, A*, I*
Vendredi 18 septembre	—	Aiguillettes de poulet au corn flakes, riz basmati et courge butternut	Fromage	Donuts	A, B*, D
Lundi 21 septembre	—	Pilons de poulet grillés, semoule et rondelles de courgettes	Fromage	Compote sans sucre ajouté	A, D
Mardi 22 septembre	Salade composée aux tomates (ferme Rosenfelder si possible)	Gratin de pâtes au jambon de dinde, sauce à part	—	Gaufres	A, B, D
Jeudi 24 septembre	Salade de haricots verts	Wassler et purée « maison »	—	Produit laitier	D, A*, I*
Vendredi 25 septembre	Betteraves rouges	Émincé de poulet, riz	—	Fruit frais	—

 **Important :** les codes de la colonne « Allergènes (estimation) » sont une estimation basée sur les ingrédients habituels de chaque plat (pâtes, panures, sauces, produits laitiers, etc.). Ils ne proviennent pas de la Boucherie Muller et ne tiennent pas compte des recettes, marinades ou sauces exactes utilisées. Les codes suivis d'un astérisque (*) sont particulièrement incertains. Pour un enfant allergique, ces informations doivent impérativement être vérifiées auprès du traiteur avant toute décision.

Information allergènes

Conformément au Règlement UE 1169/2011

Code	Allergène
A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
B	Œufs et produits à base d'œufs
C	Arachides et produits à base d'arachides
D	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
E	Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
F	Moutarde et produits à base de moutarde
G	Céleri et produits à base de céleri
H	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
I	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂
J	Lupin et produits à base de lupin
K	Poissons et produits à base de poissons
L	Mollusques et produits à base de mollusques
M	Crustacés et produits à base de crustacés
N	Soja et produits à base de soja