



# Menu de la semaine 38 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu asiatique

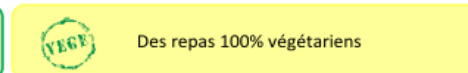
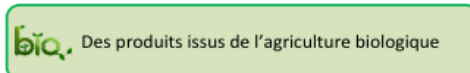
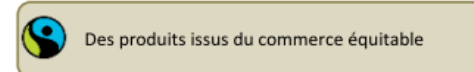
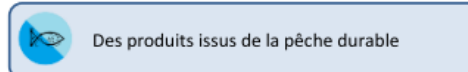
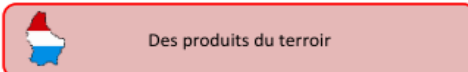
LUNDI 20 septembre 2021	MARDI 21 septembre 2021	MERCREDI 22 septembre 2021	JEUDI 23 septembre 2021	VENDREDI 24 septembre 2021
<b>Salade de riz, fromage et légumes</b> 3/7/10/12	<b>Dip's de légumes sauce cocktail</b> 7	<b>Velouté de carotte</b> 7	<b>Nems aux légumes</b> 1(blé)/3/6	<b>Soupe à l'oignon et croûtons</b> 1(blé)/7
<b>Menu du jour</b>				
<b>Hachis parmentier (pur bœuf)</b> 7	<b>Poulet crème - curry</b> 7/10	<b>Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes</b> 4/7	<b>Emincé de porc Teriyaki</b> 6	<b>Tortellini ricotta et épinards sauce aurore</b> VEGF
<b>Salade verte</b> 3/10/12	<b>Dinkelnudeln</b> 1(épeautre)/3	<b>Riz</b> -	<b>Nouilles chinoises</b> 1(blé)/6	<b>Fromage râpé</b> 1(blé)/3/7
<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Poêlée de courgette</b> -	<b>Chou romanesco</b> -	<b>Poêlée de légumes au soja</b> 6	<b>Crudités</b> 3/10/12
	<b>Plateau de fruits et duo de raisin</b>	<b>Melon</b>	<b>Gâteau asiatique (Kasutera)</b> 1(blé)/3	<b>Compote de fruits</b>
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Hachis parmentier au haché de soja</b> 6/7	<b>Gratin de pâtes aux courgettes, fromage et crème curry</b> 1(épeautre)/3/7		<b>Emincé de tofu Teriyaki</b> 6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Crème vanille</b> 1(blé)/3/7	<b>Gâteau marbré</b> 1(blé)/3/7	<b>Céréales et lait</b> 1(blé)/7	<b>Tartine au fromage frais et légumes</b> 1(blé)/7	<b>Yaourt Stracciatella</b> 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 :





# Menu de la semaine 39 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëssen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu Mexicain

LUNDI 27 septembre 2021	MARDI 28 septembre 2021	MERCREDI 29 septembre 2021	JEUDI 30 septembre 2021	VENDREDI 1 octobre 2021
<b>Salade de carottes au citron</b> 12	<b>Bouillon de volaille et petites pâtes</b> 1 (blé)	<b>Nachos (guacamole, salsa rouge)</b> -	<b>Potage de légumes</b> -	<b>Salade de boulgour</b> 1 (blé)/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Saucisse végétarienne</b> 6/9 <b>Dinkelnudeln coulis de tomate</b> 1 (épeautre)/3 <b>Dés de potiron sautés</b> - <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Sauté de bœuf aux oignons</b> - <b>Pommes de terre sautées</b> - <b>Mijoté de chou</b> - <b>Salade de fruits</b> -	<b>Fajitas de poulet</b> 1 (blé) <b>Riz rouge</b> - <b>Sauce fromage blanc et crudités (poivrons et maïs)</b> 7 <b>Panna Cotta au coulis de mangue</b> 7	<b>Saumon en croûte de sésame</b> 4/11 <b>Galette de quinoa, dés de carottes et petits pois</b> 1 (blé)/3 <b>Poêlée de légumes</b> - <b>Feuilleté à la mirabelle</b> 1 (blé)/3/7	<b>Ragoût de jeune bovin</b> - <b>Frites luxembourgeoises</b> - <b>Carottes Vichy</b> - <b>Yaourt au miel</b> 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	<b>Tortilla espagnole aux oignons</b> 3	<b>Fajitas végétarienne au tempeh</b> 1 (blé)/6		<b>Ragoût de seitan</b> 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Fromage blanc à la confiture</b> 7	<b>Petit pain à la pâte à tartiner Spéculoos®</b> 1 (blé)/6/7	<b>Compote de fruits</b> -	<b>Muesli et lait</b> 1 (blé)/6/7	<b>Fruits frais et glace</b> 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 :



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



# Menu de la semaine 40 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëssen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu Luxembourgeois

LUNDI 4 octobre 2021	MARDI 5 octobre 2021	MERCREDI 6 octobre 2021	JEUDI 7 octobre 2021	VENDREDI 8 octobre 2021
Potage de courgette -	Feuilleté roulé aux légumes 1(blé)/3/7	Soupe de potiron 7	Crème de panais 7	Salade Waldorf 3/8/9/10/12
<b>Menu du jour</b>				
Bifana marinées de porc -	Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7	Emincé de poulet sauce champignons 7	Lasagne bolognaise au haché de soja 1(blé)/3/6/7	Colin rôti 4
Pommes de terre au four 7		Riz -		Boulgour 1(blé)
Poêlée de légumes -	Compote de pommes -	Haricots verts -	Salade verte 3/10/12	Ratatouille -
Compote de fruits -	Tarte au fromage 1(blé)/3/7	Plateau de fruits -	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Banane au chocolat 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Boulettes de légumes 1(blé)/3		Emincé de tofu sauce champignons 6/7		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt aux fruits 7	Pavé céréales à la confiture 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat et jus de pommes 7	Cookies 1(blé)/3/7	Duo de raisin -

### 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 :

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





# Menu de la semaine 41 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu Français

LUNDI 11 octobre 2021	MARDI 12 octobre 2021	MERCREDI 13 octobre 2021	JEUDI 14 octobre 2021	VENDREDI 15 octobre 2021
Salade frisée et cubes de fromage  3/7/10/12	Velouté de potiron  7	Salade de concombre  7/10	Sablés au fromage de chèvre et au thym  1(blé)/3/7	Bouillon de légumes  -
<b>Menu du jour</b>				
Ragoût de bœuf façon bourguignonne  -  Pommes de terre persillées  -  Carottes  -  Yaourt Stracciatella  6/7	Escalope de jeune bovin à l'estragon  -  Riz  -  Chou-fleur à l'échalote  -  Plateau de fruits  -	 Gnocchi 4 fromages  1(blé)/7  Salade verte  3/10/12  Crème brûlée  3/7	Nuggets de poisson sauce rémoulade  1(blé)/3/4  Blé  1(blé)  Poêlée de légumes  -  Salade de fruits  -	Sauté de poulet aux noix de cajou  8(noix de cajou)  Dinkelnudeln  1(épeautre)/3  Choux de Bruxelles à la béchamel  1(blé)/7  Tarte aux pommes  1(blé)/3/7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Ragoût de tempeh façon bourguignonne  6	 Emincé de seitan à l'estragon  6			Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou et pois chiches  8
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Compote de fruits  -	Tartine à la pâte à tartiner tomate  1(blé)	Quatre-Quart  1(blé)/3/7	Petit pain au fromage  1(blé)/7	Yaourt au miel  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 :



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



# Menu de la semaine 42 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu Italien

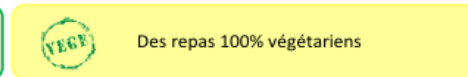
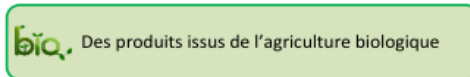
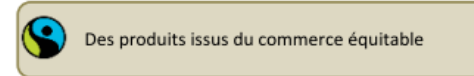
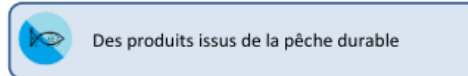
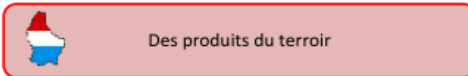
LUNDI 18 octobre 2021	MARDI 19 octobre 2021	MERCREDI 20 octobre 2021	JEUDI 21 octobre 2021	VENDREDI 22 octobre 2021
Crème de navets 7	Toast à la tapenade rouge et noire 1 (blé)	Salade de tomate au basilic 12	Potage de brocoli -	Bruschetta ricotta 1 (blé)/7
<b>Menu du jour</b>				
Bouchée à la reine 1 (blé)/3/7	Filet de hoki sauce aneth 4/7	Pizza au jambon 1 (épeautre)/7	Boulettes de légumes 1 (blé)/3	Chili con carne (pur bœuf) haricots rouges et maïs -
Frites luxembourgeoises -	Dinkelnudeln tricolores 1 (épeautre)/3	Salade verte 3/10/12	Semoule 1 (blé)	Riz -
Poêlée de courgette -	Chou chinois -	Tiramisu 1 (blé)/3/7	Légumes couscous -	Compote de fruits -
Plateau de fruits -	Panna Cotta au coulis d'abricot 7		Ananas caramélisé -	
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Bouchée aux œufs, crème et champignons 1 (blé)/3/7		Pizza margherita 1 (blé)/7		Chili sin carne au haché de soja 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Crème chocolat 1 (blé)/3/7	Gâteaux sablés, thé et infusion 1 (blé)/3/7	Céréales et lait 1 (blé)/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1 (blé)/6/7/8	Fromage blanc aux fruits 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 43 Maison Relais de Bascharage et Clémency



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

## Menu Végétarien

LUNDI 25 octobre 2021	MARDI 26 octobre 2021	MERCREDI 27 octobre 2021	JEUDI 28 octobre 2021	VENDREDI 29 octobre 2021
Muffin courgette - feta 1(blé)/3/7	Salade de betterave et maïs 12	Crème de légumes 7	Salade Caesar 1(blé)/3/7/10/12	Potage St Germain (sans viande) -
<b>Menu du jour</b>				
Sauté de jeune bovin au paprika 7	Poulet façon grand-mère 1(blé)/7	Saumon grillé et citron 4	Omelette aux fines herbes 3/7	Risotto courgette et parmesan 3-7
Spätzle 1(blé)-3	Riz -	Pomme de terre rôties -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Salade verte 3/10/12
Potiron braisé -	Haricots verts -	Epinards à la crème 7	Carottes et navets braisés -	Crumble aux poires 1(blé)/7
Yaourt à la confiture 7	Salade de fruits -	Mousse au chocolat 3/7	Plateau de fruits -	
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Dés de tofu au paprika 6	Escalope de seitan façon grand-mère 6/7			
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Compote de fruits -	Petit pain à la charcuterie 1(blé)/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Brioche et jus de pommes 1(blé)/3/7	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/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 :



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



Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

Menu Cubain

LUNDI 1 novembre 2021	MARDI 2 novembre 2021	MERCREDI 3 novembre 2021	JEUDI 4 novembre 2021	VENDREDI 5 novembre 2021
	Crème de maïs 7	Dip's de légumes et guacamole -	Ensalada Cubana 3/10/12	Velouté Dubarry et croûtons 1(blé)/7
<b>Menu du jour</b>				
FERIE	Gyros de poulet épicé Pain pita 1(blé)/3/7	Dos de cabillaud et crumble d'herbes fraîches 1(blé)/4/7	Effiloché de porc à la cubaine -	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
	Frites luxembourgeoises -	Duo de boulgour et quinoa 1(blé)	Pain burger 1(blé)/3/7	Fromage râpé 1(blé)/3/7
	Tomate, concombre, chou blanc -	Haricots beurre à l'échalote -	Fricassée de poivrons -	Salade verte 3/10/12
	Yaourt aux fruits 7	Brochette de fruits -	Gâteau à la banane 1(blé)/3/7	Compote pomme-poire-cannelle -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Gyros de tempeh épicé Pain pita 1(blé)/6/7		 Effiloché de seitan à la cubaine 6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
	Gâteau au chocolat 1(blé)/3/7	Mousse citron 3/7	Pavé aux céréales au poulet 1(blé)/3/10/12	Yaourt au miel 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 :



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