



Menu de la semaine 45 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Belge

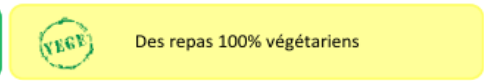
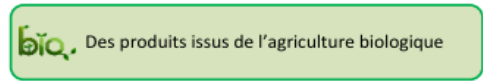
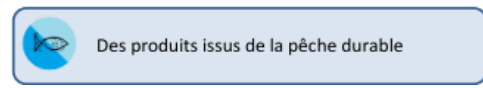
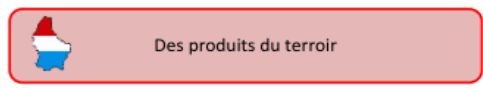
LUNDI 8 novembre 2021	MARDI 9 novembre 2021	MERCREDI 10 novembre 2021	JEUDI 11 novembre 2021	VENDREDI 12 novembre 2021
Salade de chou blanc et sésame 11/12	Potage Flamand (navets) -	Toast au chèvre 1(blé)/7	Soupe de courgette -	Salade de tomate 10/12
Menu du jour				
VEGF Curry de légumes et pois chiches 7/9/10	Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) -	Suprême de poulet crème citronnée 7	Saumon grillé 4	VEGF Sauté de tofu 6
Galette de quinoa 1(blé)/3/7	Stoemp (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux) 7	Riz -	Dinkelnudeln au pesto 1(épeautre)/3/7	Pommes de terre sautées -
Salade verte 3/10/12	Mousse liégeoise au chocolat 1(blé)/3/7	Poêlée de légumes -	Brocolis -	Carottes Vichy -
Plateau de fruits -		Plateau de fruits -	Plateau de fruits exotiques -	Fromage blanc aux fruits 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	VEGF Boulette de légumes sauce fromage blanc 1(blé)/3/7	Omelette aux herbes 3		
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture 7	Tartine au gouda 1(blé)/7	Yaourt au miel 7	Céréales et lait 7	Biscuits sablés 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 46
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Anglais

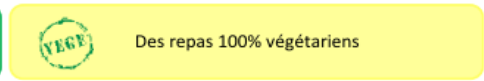
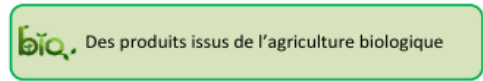
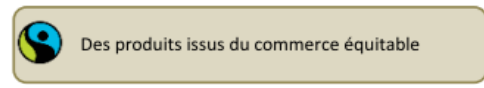
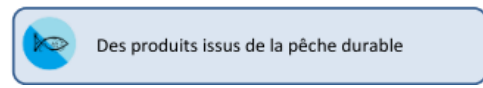
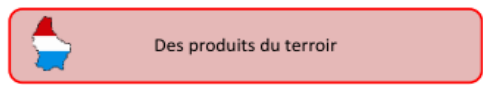
LUNDI 15 novembre 2021	MARDI 16 novembre 2021	MERCREDI 17 novembre 2021	JEUDI 18 novembre 2021	VENDREDI 19 novembre 2021
Potage de brocoli -	Salade de concombre au yaourt 7/12	Cake salé feta - olive 1(blé)/3/7	Crème de carotte 7	Coleslaw 3/10/12
Menu du jour				
Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7	Pizza margherita 1(blé)/7	Emincé de poulet aux épices et au miel -	Mijoté de bœuf -	Fish & Chips 1(blé)/3/4
Julienne de légumes -	Salade verte 3/10/12	Bouलगour 1(blé)	Purée de pommes de terre 7	Riz -
Compote de fruits -	Fromage blanc et cubes de poires 7	Haricots verts -	Navets braisés -	Légumes façon ratatouille -
		Plateau de fruits -	Yaourt aux fruits 7	Muffins citron - noix de coco 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
		Emincé de seitan aux épices et au miel 6	Mijoté de pois cassés et potimarron 7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de mangue 7	Galette de riz à la confiture et jus de pommes -	Pavé céréales et pâté végétarien maison 1(blé)/3/7/10/12	Cookies 1(blé)/3/7	Dip's de légumes -

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 47 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Espagnol

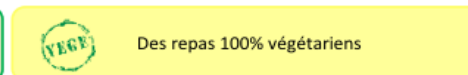
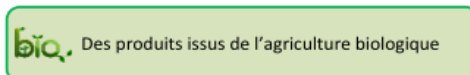
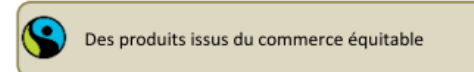
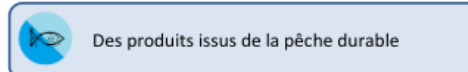
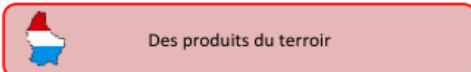
LUNDI 22 novembre 2021	MARDI 23 novembre 2021	MERCREDI 24 novembre 2021	JEUDI 25 novembre 2021	VENDREDI 26 novembre 2021
Salade frisée aux pommes et dés de fromage 3/7/10/12	Bouillon de volaille -	Empanada de légumes 1(blé)/3/7	Céleri rémoulade 3/9/10/12	Velouté de légumes 7
Menu du jour				
Wäinzoossiss sauce moutarde 3/7/10	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7	Tortilla aux pommes de terre et oignons 3/7	Filet de hoki et carottes à la crème 4/7	Fricassée de poulet aux oignons -
Purée de pommes de terre 7	Riz -	Salade verte 3/10/12	Blé 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Petits pois -	Chou romanesco -	Crème catalane 3/7	Fruits exotiques -	Poêlée de légumes -
Yaourt Stracciatella 6/7	Plateau de fruits -			Fromage blanc au miel 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
Wiener de tofu sauce moutarde 6/7/10	Blanquette végétarienne aux haricots blancs 1(blé)/7			Fricassée de lentilles aux oignons -
Collation				
Corbeille de fruits				
Mandarine -	Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Galette de maïs et houmous -	Petit pain à la pâte à tartiner salée 1(blé)/3/7/10/12	Biscuits au sésame 1(blé)/3/11

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 48 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Indien

LUNDI 29 novembre 2021	MARDI 30 novembre 2021	MERCREDI 1 décembre 2021	JEUDI 2 décembre 2021	VENDREDI 3 décembre 2021
Boulettes de légumes aux épices et salsa rouge 1(blé)/3	Macédoine de légumes 3/10/12	Toast à la tapenade d'aubergine et tomate 1(blé)	Salade de de concombre, feta et basilic 12	Potage de poireaux -
Menu du jour				
Poulet tikka massala -	Filet de colin sauce aux herbes 4/7	Tagliatelles carbonara 1(épeautre)/3/7	Gratin d'œufs durs, pommes de terre et chou-fleur 1(blé)/3/7	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7/11
Riz à l'indienne -	Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Salade verte 3/10/12	Poires caramélisées 7	Frites luxembourgeoises -
Chou romanesco -	Tomate au four -	Smoothie à l'orange -		Salade, tomate, oignon -
Salade de fruits zeste de citron -	Panna Cotta au coulis de fruits mangue passion 7			Compote de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Escalope de seitan tikka massala 6		Ravioli 4 fromages sauce tomate 1(blé)/3/7		Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/7/11
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 1(blé)/3/7	Cake salé tomate - fromage - olive 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	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 :



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 49 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

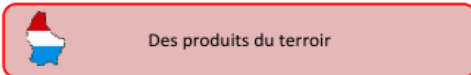
St Nicolas		Menu Marocain		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
LUNDI		MARDI		8 décembre 2021		9 décembre 2021		10 décembre 2021	
6 décembre 2021		7 décembre 2021		8 décembre 2021		9 décembre 2021		10 décembre 2021	
Carrot cake		Taktouka		Bouillon de légumes et petites pâtes		Salade paysanne		Soupe de lentilles	
1(blé)/3/7		-		1(blé)		1(blé)/3/10/12		-	
Menu du jour									
Ragoût de jeune bovin		Pilon et haut de cuisse de poulet		Waterzoï de poisson		Chili sin carne au haché de soja et aux légumes		Feuilleté au fromage	
-		-		4/7		6		1(blé)/3/7	
Dinkelnudeln		Semoule		Pomme de terre persillées		Riz		Duo de quinoa et boulgour	
1(épeautre)/3		1(blé)		-		-		1(blé)	
Salade mixte		Légumes couscous		Epinards à la crème		Plateau de fruits exotiques		Haricots verts	
3/10/12		-		7		-		-	
Assortiment de 3 fruits de saison		Corne de gazelle		Yaourt Stracciatella		-		Salade de fruits à la menthe	
-		1(blé)/3/7/8		6-7		-		-	
Alternative végétarienne du menu du jour									
Ragoût de tempeh		Polenta aux pépites de pois cassés et courgette							
6		7							
Collation									
Corbeille de fruits									
Boxemannchen et pâte à tartiner noisette		Petit pain au fromage frais et jus de pommes		Dip's de légumes et grissini		Tartine à la tomate maison		Fromage blanc au coulis de fruits	
1(blé)/3/6/7/8(noisette)		1(blé)/7		1(blé)		1(blé)		7	

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

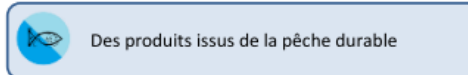
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

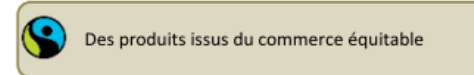
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



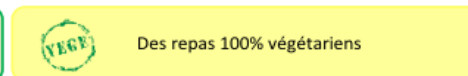
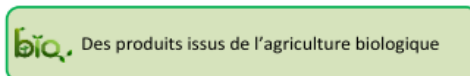
Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable





Menu de la semaine 50 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu de Noël

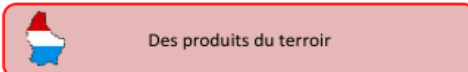
LUNDI 13 décembre 2021	MARDI 14 décembre 2021	MERCREDI 15 décembre 2021	JEUDI 16 décembre 2021	VENDREDI 17 décembre 2021
Salade de boulgour aux légumes 1(blé)/12	Velouté de carotte à la coriandre 7	Toasts aux rillettes de saumon 1(blé)/3/4/10/12	Toast au chèvre 1(blé)/7	Soupe de légumes 7
Menu du jour				
Saucisse de boeuf sauce moutarde 3/7/10	Blanquette de cabillaud 1(blé)/4/7	Suprême de poulet forestière -	Emincé de porc au curry 7/9/10	Gnocchi 4 fromages sauce tomatée 1(blé)/7
Purée de pommes de terre 7	Riz -	Pomme de terre au four 7	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Salade verte 3/10/12
Brocoli -	Poêlée de courgette -	Chou romanesco -	Poêlée de légumes -	Compote de fruits -
Yaourt aux fruits 7	Plateau de fruits -	Bûche de Noël 1(blé)/3/7/8 (amande-noisette-noix)	Clémentine -	
Alternative végétarienne du menu du jour				
Saucisse végétarienne sauce moutarde 6/7/9/10		Tofu sauce forestière 6/7	Curry de légumes aux pois chiches 7/9/10	
Collation				
Corbeille de fruits				
Grissini et pâté végétarien maison 1(blé)/3/7/10	Pain d'épice et chocolat chaud 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Tartine de fromage blanc aux herbes 1(blé)/7	Yaourt pomme - cannelle 7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

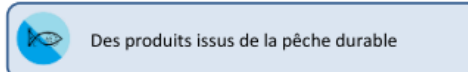
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

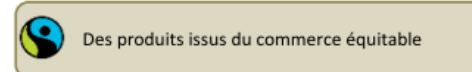
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



Des produits du terroir



Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable

