



Vacances de Noël



Menu de la semaine 51
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

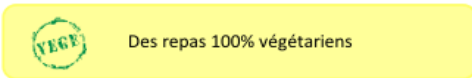
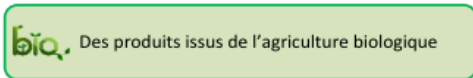
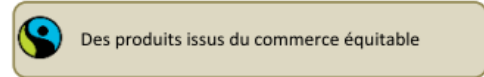
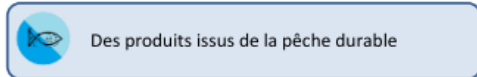
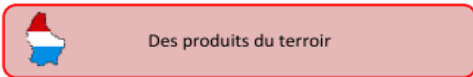
LUNDI 20 décembre 2021	MARDI 21 décembre 2021	MERCREDI 22 décembre 2021	JEUDI 23 décembre 2021	VENDREDI 24 décembre 2021
Menu du jour				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Collation				
Corbeille de fruits				

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 :





Vacances de Noël



Menu de la semaine 52
Maison Relais de Bascharage et Clémency



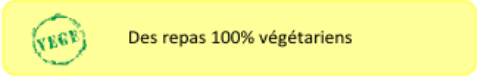
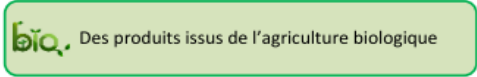
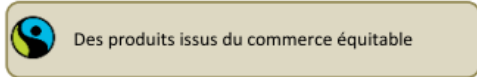
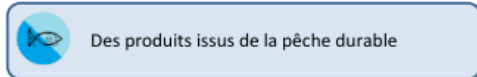
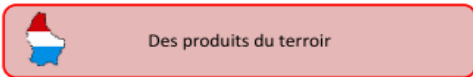
Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 27 décembre 2021	MARDI 28 décembre 2021	MERCREDI 29 décembre 2021	JEUDI 30 décembre 2021	VENDREDI 31 décembre 2021
Menu du jour				
 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;"> <p>BONNES FÊTES</p> <p><i>Vœux</i></p> <p><i>Meilleurs</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><i>Bonnes</i></p> <p><i>Meilleurs</i></p> <p><i>Meilleurs</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><i>La</i></p> <p><i>Meilleurs</i></p> <p><i>Meilleurs</i></p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><i>Fêtes</i></p> <p><i>Fêtes</i></p> <p><i>Vœux</i></p> </div> </div>				
VEG Alternative végétarienne du menu du jour VEG				
Collation				
Corbeille de fruits				

LÉGENDE DES ALLERGÈNES													
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 :



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

*Fête Nationale
Myanmar (Birmanie)*

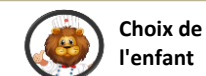
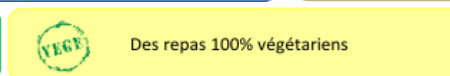
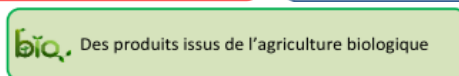
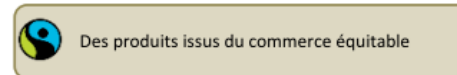
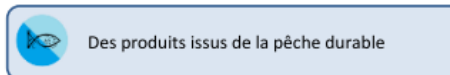
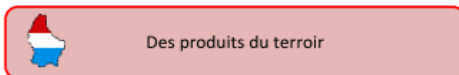
LUNDI 3 janvier 2022	MARDI 4 janvier 2022	MERCREDI 5 janvier 2022	JEUDI 6 janvier 2022	VENDREDI 7 janvier 2022
Potage de courgette -	Potage lerbulli (pois cassés) -	Salade Waldorf (céleri, pomme et noix) 3/8(noix)/9/10/12	Crème de panais 7	 Feuilleté roulé au gouda 1(blé)/3/7
Menu du jour				
 Spaghetti bolognaise 1(blé) Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits -	 Kniddelen aux légumes sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Plateau de fruits -	 Emincé de poulet Myanmar 1(blé)/9 Riz au curcuma - Poêlée de légumes asiatique 6  Galette des rois 1(blé)/3/7/8(amande)	 Omelette au fromage 3/7 Pommes de terre au four - Haricots verts - Fromage blanc au coulis de fruits 7	Colin rôti 4 Boulgour 1(blé) Ratatouille - Salade de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6		Emincé de tofu Myanmar 1(blé)/6/9		
Collation				
Corbeille de fruits				
 Galette de riz au chocolat et jus de pommes 7	Pavé céréales à la confiture 1(blé)/7	Yaourt aux fruits 7	 Cookies 1(blé)/3/7	Céréales et lait 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 02 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 10 janvier 2022	MARDI 11 janvier 2022	MERCREDI 12 janvier 2022	JEUDI 13 janvier 2022	VENDREDI 14 janvier 2022
Macédoine de légumes 3/10/12	Velouté de potiron 7	Salade de quinoa aux légumes 12	Sablés au fromage de chèvre et au thym 1(blé)/3/7	 Bouillon de légumes -

Menu du jour

Blanquette de jeune bovin à l'ancienne 1(blé)/7	Ragoût de marcassin aux aïelles 1(blé)	 Gnocchi sorrentina (mozzarella et parmesan) 1(blé)/7 	 Nuggets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4/10/12	Sauté de poulet aux noix de cajou 1(blé)/8(noix de cajou)
Riz -	Purée de pommes de terre 7	Salade verte 3/10/12	Blé 1(blé)	 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Carottes -	Chou rouge aux pommes -	Plateau de fruits -	Poêlée de légumes -	Haricots verts -
Yaourt vanille 7	 Tarte amandine aux poires 1(blé)/3/7/8(amande)		Brochette de fruits -	Plateau de fruits -

Alternative végétarienne du menu du jour

Blanquette de seitan à l'ancienne 1(blé)/6/7	 Ragoût de pois chiches et légumes 1(blé)/7			 Sauté de légumes mixtes aux noix de cajou 1(blé)/8(noix de cajou)
--	--	--	--	---

Collation

Corbeille de fruits

 Muffin aux pommes 1(blé)/3/7	 Tartine à la pâte à tartiner tomate 1(blé)	 Dip's de légumes et galette de riz -	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



Choix de
l'enfant



Menu de la semaine 03 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 17 janvier 2022	MARDI 18 janvier 2022	MERCREDI 19 janvier 2022 <i>Menu Italien</i>	JEUDI 20 janvier 2022	VENDREDI 21 janvier 2022
Potage de brocoli -	Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	Salade de tomate au basilic 12	Crème de navets 7	Salade de concombre et ricotta 7/12
Menu du jour				
Bouchée à la reine 1(blé)/3/7 Frites luxembourgeoises - Poêlée de courgette - Plateau de fruits -	Filet de hoki à la coriandre 1(blé)/4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Chou chinois - Panna Cotta au coulis de fruits 7	Pizza au jambon 1(blé)/7 Salade verte 3/10/12 Tiramisu 1(blé)/3/7	Boulettes de légumes 1(blé)/3 Semoule 1(blé) Légumes couscous - Salade d'ananas et mangue -	Chili sin carne aux haricots rouges, maïs et poivrons - Riz - Compote de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Bouchée aux œufs, crème et champignons 1(blé)/3/7		Pizza margherita 1(blé)/7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème chocolat 1(blé)/3/7	Gâteaux sablés, thé et infusion 1(blé)/3/7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt 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



Choix de l'enfant



Menu de la semaine 04 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

**Fête Nationale
Indienne (26/01)**

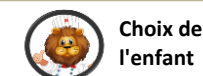
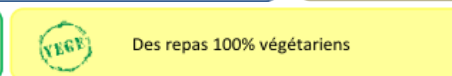
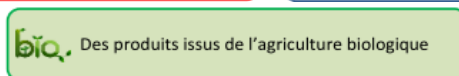
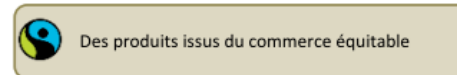
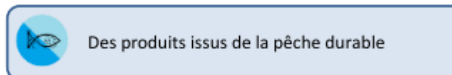
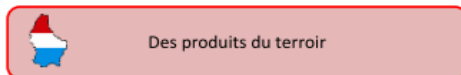
LUNDI 24 janvier 2022	MARDI 25 janvier 2022	MERCREDI 26 janvier 2022	JEUDI 27 janvier 2022	VENDREDI 28 janvier 2022
Muffin courgette 1(blé)/3/7	Salade de betterave et feta 7/12	Potage de légumes -	 Salade Caesar 1(blé)/3/7/10/12	Potage St Germain (sans viande) -
Menu du jour				
Sauté de jeune bovin marengo 1(blé)	Poulet tandoori 1(blé)/6/7	Saumon grillé 4	Emincé de bœuf au soja 1(blé)/6	 Risotto au parmesan 7
Spätzle 1(blé)-3	Riz -	Pomme de terre rôties -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	Poêlée de brocoli -
Navets glacés 7	Carottes aux épices -	Epinards à la crème 7	Haricots verts -	Clémentine -
Yaourt à la confiture 7	Salade de fruits -	 Mousse au chocolat 3/7	Plateau de fruits -	
Alternative végétarienne du menu du jour				
Dés de tofu marengo 1(blé)/6	 Escalope de seitan tandoori 1(blé)/6/7		 Gratin de pâtes aux légumes 1(épeautre)/3/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Céréales et lait 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Fromage blanc au coulis de fruits 7	Petit pain au fromage frais et jus de pommes 1(blé)/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 :









Menu de la semaine 05 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Texan

LUNDI 31 janvier 2022	MARDI 1 février 2022	MERCREDI 2 février 2022	JEUDI 3 février 2022	VENDREDI 4 février 2022
 Foccacia au romarin 1(blé)/3/7	Potage de carotte -	 Dip's de légumes et fromage blanc ciboulette 7	Salade texane aux haricots rouge, oignons, et tomate 3/10/12	Velouté Dubarry et croûtons 1(blé)/7
Menu du jour				
Bœuf braisé sauce brune 1(blé)	 Gyros de poulet épicé Pain pita 1(blé)/3/7	Dos de cabillaud au safran 4/7	Effiloché de porc barbecue -	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	 Pommes de terre Wedges -	Duo de boulgour et quinoa 1(blé)	 Frites luxembourgeoises -	Fromage râpé  1(blé)/3/7
Panais braisés -	Tomate, concombre, chou blanc -	Haricots beurre à l'échalote -	 Epi de maïs -	Salade verte 3/10/12
Plateau de fruits -	Yaourt aux fruits 7	Brochette de fruits -	 Tarte aux noix de pécan 1(blé)/3/7/8(noix de pécan)	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Gratin de pommes de terre à la béchamel et pépites de lentilles corail et carotte 1(blé)/7	 Gyros de tempeh épicé Pain pita 1(blé)/6/7		 Effiloché de seitan à la cubaine 6	
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt à la confiture 7	Tartine au fromage 1(blé)/7	 Brioche aux pépites de chocolat et lait 1(blé)/3/7	Pavé aux céréales et salade de poulet-curry 1(blé)/3/10/12	 Panna Cotta au coulis de 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



Choix de l'enfant

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

*Fête Nationale
Iranienne*

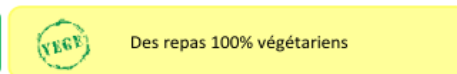
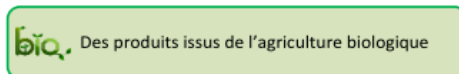
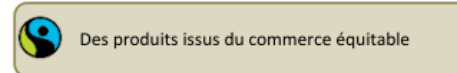
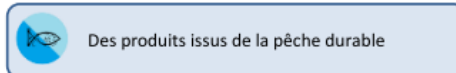
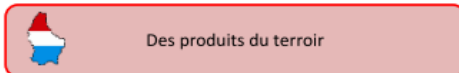
LUNDI 7 février 2022	MARDI 8 février 2022	MERCREDI 9 février 2022	JEUDI 10 février 2022	VENDREDI 11 février 2022
Salade de chou blanc et sésame 11/12	Potage Flamand (navets) -	 Toast au chèvre 1(blé)/7	Soupe de courgette -	 Salade de tomate 3/10/12
Menu du jour				
 Curry de légumes et pois chiches 7/9/10 Pommes de terre vapeur - Poêlée de courgette à la tomate - Compote de fruits -	 Boulettes à la liégeoise (pur bœuf) - Stoemp (Ecrasé de carottes, pommes de terre et poireaux) 7  Crêpes au sucre 1(blé)/3/7	Suprême de poulet crème citronnée 1(blé)/7 Riz - Poêlée de légumes - Plateau de fruits -	Saumon grillé sauce vierge aux légumes 4 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Chou de Bruxelles au gratin 1(blé)/7 Plateau de fruits exotiques -	 Koukou: Tarte omelette aux légumes 1(blé)/3/7 Semoule à la coriandre 1(blé) Salade verte 3/10/12 Fromage blanc aux fruits 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	 Boulette de légumes sauce fromage blanc 1(blé)/3/7	Risotto aux champignons 7		
Collation				
Corbeille de fruits				
Yaourt aux fruits découpés 7	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Yaourt au miel 7	 Tartine à la pâte tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Tartine au fromage frais 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 :





Vacances de Carnaval








Menu de la semaine 07 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu Anglais

LUNDI 14 février 2022	MARDI 15 février 2022	MERCREDI 16 février 2022	JEUDI 17 février 2022	VENDREDI 18 février 2022
Potage de brocoli -	Salade de concombre au yaourt 7/12	Cake salé aux légumes et fromage 1(blé)/3/7	Crème de carotte 7	Coleslaw 3/10/12
Menu du jour				
 Kniddelen aux lardons sauce crème et champignons 1(blé)/3/7	 Pizza margherita  1(blé)/7	Emincé de poulet aux olives -	Mijoté de bœuf 1(blé)	 Beignets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4/10/12
Julienne de légumes -	Salade verte 3/10/12	Boulgour 1(blé)	Purée de pommes de terre 7	Riz -
Plateau de fruits -	Fromage blanc et cubes de poires 7	Haricots verts -	Navets braisés -	Légumes façon ratatouille -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Kniddelen sauce crème et champignons 1(blé)/3/7		Emincé de seitan aux olives 6	Mijoté de courgette et pois cassés 1(blé)/7	 Scones 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
 Dip's de légumes et grissini 1(blé)	 Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Galette de riz à la confiture et jus de pommes -	Muffin salé tomate - olive et pignons de pin 1(blé)/3/7	Yaourt au coulis de mangue 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 :

