

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

*Fête Nationale  
du Portugal*

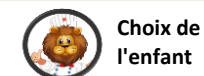
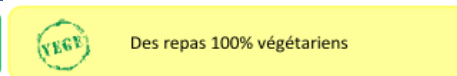
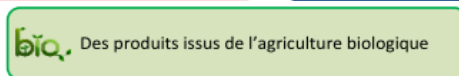
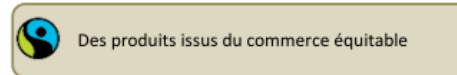
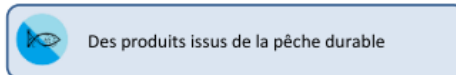
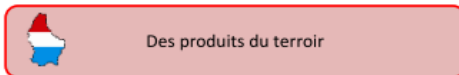
LUNDI 6 juin 2022	MARDI 7 juin 2022	MERCREDI 8 juin 2022	JEUDI 9 juin 2022	VENDREDI 10 juin 2022
	 <b>Dip's de légumes sauce cocktail</b> 3/10/12	<b>Salade de concombre au yaourt</b> 7	<b>Salade verte "Mimosa"</b> 3/10/12	<b>Caldo verde</b> -
<b>Menu du jour</b>				
<b>FERIE</b> <b>Lundi de Pentecôte</b>	<b>Poulet au paprika</b> 1(blé)/7 <b>Riz</b> - <b>Poêlée de légumes</b> - <b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Grillwurst sauce moutarde</b> 1(blé)/7/9/10 <b>Pommes de terre sautées</b> - <b>Fricassée de légumes</b> - <b>Brochette de fruits</b> -	 <b>Gratin de dinkelnudeln sauce tomate</b>  1(épeautre)/3/7 <b>Chou-fleur à la ciboulette</b> - <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Bacalhau a bras</b> 3/4 <b>Salade verte et mesclun</b> 3/10/12  <b>Pasteis de nata</b> 1(blé)/3/7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 <b>Gratin de pommes de terre au paprika</b> 1(blé)/7	<b>Wiener tofu</b> 1(blé-avoine)/6/7/10		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
	<b>Tartine à la confiture</b> 1(blé)/7	<b>Céréales et lait</b> 7	<b>Tartine au fromage frais et dés de légumes</b> 1(blé)/7	<b>Yaourt aux fruits</b> 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 24 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale  
de l'Islande

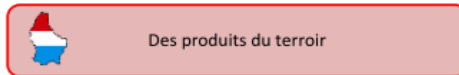
LUNDI 13 juin 2022	MARDI 14 juin 2022	MERCREDI 15 juin 2022	JEUDI 16 juin 2022	VENDREDI 17 juin 2022
Salade d'endives aux pommes 3/10/12	 Bouillon de volaille aux petits légumes -	Salade de maïs 3/10/12	Potage de légumes -	Ostabraud (Toast au fromage) 1(blé)/7
<b>Menu du jour</b>				
 Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé 1(blé)/3/7 Crudités 3/10/12 Plateau de fruits -	 Ragoût de bœuf aux oignons 1(blé) Semoule 1(blé) Carottes braisées -  Tarte aux poires 1(blé)/3/7/8(amande)	 Cordon bleu de porc (pané) 1(blé)/3 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Ratatouille - Panna cotta au coulis de fruits 7	Sauté de jeune bovin aux olives 1(blé) Duo de riz - Salade verte 3/10/12 Salade de fruits -	Brochette de saumon aux épices 4 Purée de pommes de terre 7 Poêlée de légumes - Yaourt à la myrtille 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Ragoût de lentilles aux oignons 1(blé)	Nuggets de soja 1(avoine)/6	Sauté de tofu aux olives 1(blé)/6	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc au miel 7	Petit pain à la tomate 1(blé)	Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Dip's de légumes et grissini 1(blé)/7

### LÉGENDE DES ALLERGÈNES

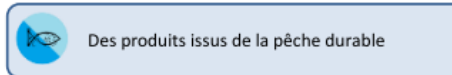
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

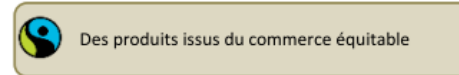
Dussmann Catering  
s'engage à servir  
régulièrement :



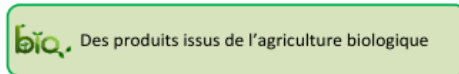
Des produits du terroir



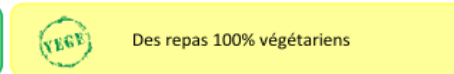
Des produits issus de la pêche durable



Des produits issus du commerce équitable



Des produits issus de l'agriculture biologique



Des repas 100% végétariens



Choix de  
l'enfant








# Menu de la semaine 25 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale  
du Luxembourg  
le 23/06

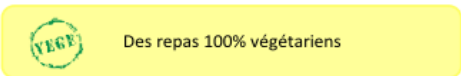
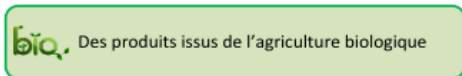
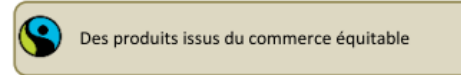
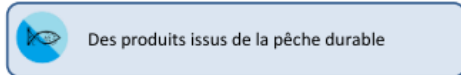
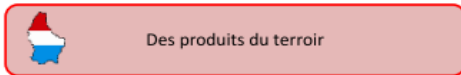
LUNDI 20 juin 2022	MARDI 21 juin 2022	MERCREDI 22 juin 2022	JEUDI 23 juin 2022	VENDREDI 24 juin 2022
Salade de tomate 3/10/12	Salade Waldorf 3/8(noix)/9/10/12	Lënsenzopp ouni Fleesch 7/9		 Feuilleté roulé aux légumes 1(blé)/3/7
<b>Menu du jour</b>				
 Gratin de dinkelnudeln 1(épeautre)/3/7	Emincé de poulet sauce champignons 1(blé)/7 Riz -	 Duo de jambon Gromperekichelcher 1(blé)/3/7/9 Salade de courgette 3/10/12 Fromage blanc au coulis de fruits 7	<b>FERIE</b> Anniversaire du Grand-Duc	Colin à la provençale 4 Boulgour 1(blé) Haricots verts -  Banane au chocolat 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Emincé de soja sauce champignons 1(blé)/6/7	Porettenzopp (poireaux, vinaigrette crémée et œuf mimosa) 1(blé)/3/7		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt nature au sucre et aux amandes 7/8(amande)	Tartine à la confiture 1(blé)/7	 Cookies 1(bléà)/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 :



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

Fête Nationale  
du Canada

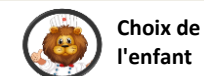
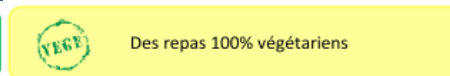
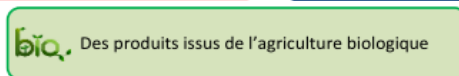
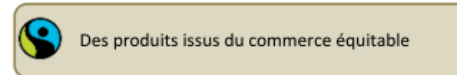
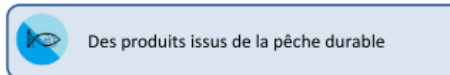
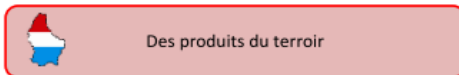
LUNDI 27 juin 2022	MARDI 28 juin 2022	MERCREDI 29 juin 2022	JEUDI 30 juin 2022	VENDREDI 1 juillet 2022
Salade de courgettes râpées 3/10/12	Bouillon de légumes -	Macédoine de légumes 3/10/12	Salade verte, pousses d'épinards et cubes de fromage 3/7/10/12	Caesar Salad (croûtons et parmesan) 3/7/10
<b>Menu du jour</b>				
 Spaghetti bolognaise (pur bœuf) 1(blé) Salade verte 3/10/12 Yaourt Stracciatella 6/7	Fricassée de jeune bovin à l'estragon 1(blé)/7 Riz - Chou-fleur - Plateau de fruits -	 Gnocchi 4 fromages 1(blé)/7 Crudités 3/10/12 Plateau de fruits -	 Nuggets de poisson sauce rémoulade 1(blé)/3/4 Blé 1(blé) Poêlée de légumes -  Milkshake à la framboise 7	Sauté de porc façon hachis parmentier 7 Brunoise de légumes -  Pancakes au sirop d'érable 1(blé)/3/7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6	Fricassée de seitan à l'estragon 1(blé)/6/7			Gratin de pommes de terre aux champignons 1(blé)/7
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain au fromage 1(blé)/7	Galette de riz au chocolat 7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Yaourt à la confiture 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 27 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

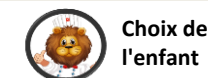
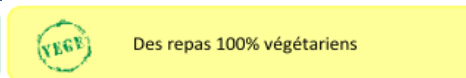
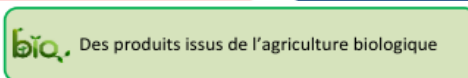
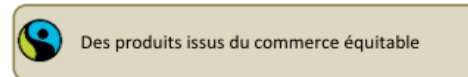
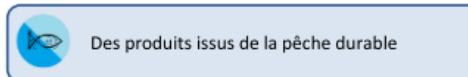
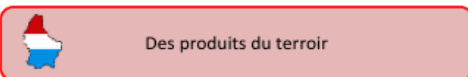
LUNDI 4 juillet 2022	MARDI 5 juillet 2022	MERCREDI 6 juillet 2022	JEUDI 7 juillet 2022	VENDREDI 8 juillet 2022
Salade composée aux légumes de saison 3/10/12	Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	Salade de concombre et olives 12	Salade de tomate et mozzarella 7/12	Salade de chou blanc 12
<b>Menu du jour</b>				
Gratin d'œuf dur, pommes de terre et chou-fleur 1(blé)/3/7 Plateau de fruits -	Filet de cabillaud sauce aneth 4/7 Riz au curry 10 Carottes fondantes - Panna Cotta au coulis de fruits 7	Boulettes sauce brune (pur bœuf) 1(blé) Semoule 1(blé) Fricassée de légumes - Compote de fruits -	Pizza au jambon 1(blé)/7 Crudités 3/10/12 Glace vanille et fraise 7	Galette de quinoa et lentilles sauce tomate 1(blé)/3 Poêlée de légumes - Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
		Steak de soja tomate-basilic 1(blé)/3/6	Pizza margherita 1(blé)/7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc aux fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	Financier à la vanille 1(blé)/3/7/8(amande)	Céréales et lait 7	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7

### 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 :






# Menu de la semaine 28 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale  
de la France

LUNDI 11 juillet 2022	MARDI 12 juillet 2022	MERCREDI 13 juillet 2022	JEUDI 14 juillet 2022	VENDREDI 15 juillet 2022
<b>Gaspacho de courgette aux pignons de pin</b> -	<b>Salade verte et maïs</b> 3/10/12	<b>Melon</b> -	<b>Soupe à l'oignon et croûtons</b> 1(blé)/7	<b>Cake tomate-olive</b> 1(blé)/3/7
<b>Menu du jour</b>				
<b>Emincé de bœuf aux herbes</b> 1(blé) <b>Purée de pommes de terre et carottes</b> 7 <b>Salade de tomate cerise</b> - <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Sauté de poulet</b> 1(blé)  <b>Frites luxembourgeoises</b> - <b>Petits pois</b> - <b>Brochette de fruits</b> -	<b>Saumon grillé sauce vierge</b> 4 <b>Tagliatelles</b> 1(épeautre)/3 <b>Epinards à la crème</b> 7  <b>Mousse au chocolat</b> 3/7	<b>Blanquette de jeune bovin</b> 1(blé)/7 <b>Riz</b> - <b>Carottes</b> - <b>Panna cotta aux fruits rouges</b> 7	 <b>Lasagne sin carne (bolognaise aux pois chiches)</b> 1(blé)/7 <b>Poêlée de légumes</b> -  <b>Smoothie</b> -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
<b>Emincé de tofu aux herbes</b> 1(blé)/6	<b>Omelette</b> 3		<b>Blanquette de haricots blancs</b> 1(blé)/7	
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
<b>Muesli et lait</b> 1(blé-avoine)/6/7	<b>Tartine à la tapenade et jus de pommes</b> 1(blé)	<b>Yaourt aux fruits</b> 7	<b>Petit pain à la confiture</b> 1(blé)/7	<b>Dip's de légumes et galette de riz</b> -

## 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