



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

Semaine de loisirs

Fête Nationale de la Belgique

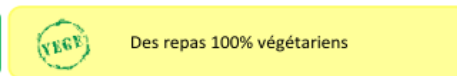
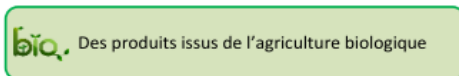
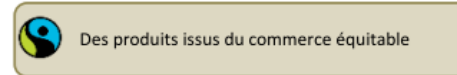
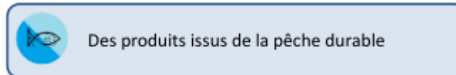
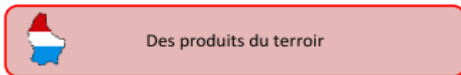
LUNDI 18 juillet 2022	MARDI 19 juillet 2022	MERCREDI 20 juillet 2022	JEUDI 21 juillet 2022	VENDREDI 22 juillet 2022
Salade de maïs 12	Salade de haricots verts aux œufs durs 3/10/12	Dip's de légumes sauce au fromage blanc 7	Salade d'endive aux pommes 3/10/12	Cake salé poivron-olive 1(blé)/3/7
<b>Menu du jour</b>				
Bifana de bœuf -	Galette au blé noir (sarrasin) fourrée au fromage et aux champignons 7	Hot dog -	Filet de saumon en waterzoï 4/7	Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine
Pommes de terre grenailles et tomates cerises au four -	Carottes râpées vinaigrette au citron -	Petit pain 1(blé)/3/7	Riz -	Fromage râpé 1(blé)/3/7
Plateau de fruits -	Yaourt aux fruits 7	Chou blanc -	Fricassée de légumes -	Salade verte 3/10/12
		Salade de fruits -	Panna Cotta vanille zmietté de Spéculoos® 1(blé)/6/7	Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Escalope d'aubergine gratinée 7		Pain pita végétarien 1(blé)/6		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</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 :





Vacances  
d'été



Menu de la semaine 30  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Semaine de loisirs

Fête de clôture

LUNDI 25 juillet 2022	MARDI 26 juillet 2022	MERCREDI 27 juillet 2022	JEUDI 28 juillet 2022	VENDREDI 29 juillet 2022
Toast au chèvre 1(blé)/7	Salade de betterave et feta 7/12	Salade de chou blanc 12	Salade mixte 3/7/10/12	Salade de tomate et concombre 12
<b>Menu du jour</b>				
Galette de lentilles corail 1(blé)/3 Pommes de terre au lait de coco - Salade verte 3/10/12 Smoothie -	Emincé de porc sauce aigre douce 1(blé) Duo de boulgour et quinoa 1(blé) Poêlée de légumes - Plateau de fruit -	Poulet rôti - Riz - Crudités - Tarte à la cerise 1(blé)/3/7	Filet de colin sauce citron 4/7 Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3 Carottes Vichy - Plateau de fruits -	Cordon bleu pané de jeune bovin 1(blé)/7 Purée de pommes de terre 7 Brocoli - Fromage blanc aux fruits 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Emincé de soja sauce aigre douce 1(blé)/6	Galette de maïs et dés de courgettes 1(blé)/3/7		Escalope panée de céleri 1(blé)/3/9
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</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

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

Fête Nationale de la Suisse

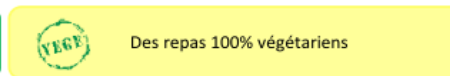
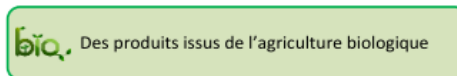
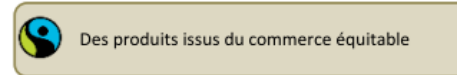
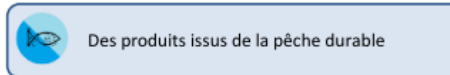
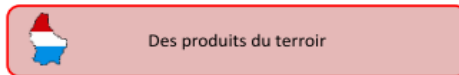
LUNDI 1 août 2022	MARDI 2 août 2022	MERCREDI 3 août 2022	JEUDI 4 août 2022	VENDREDI 5 août 2022
Salade de carottes, pommes et noix 8(noix)/12	Macédoine de légumes 3/10/12	Salade de courgette à la mozzarella 7/12	Œuf mimosa 3/10/12	Tartare de concombre et fines herbes 7
<b>Menu du jour</b>				
Emincé de bœuf à la zurichoise 1(blé) Pommes de terre au four - Gratin de fenouil 1(blé)/7 Glace vanille et fraise 7	 Pizza Margherita  1(blé)/7 Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits -	Fricassée de poulet aux épices et au miel 1(blé) Boulgour 1(blé) Haricots beurre - Brochette de fruits -	 Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3 Julienne de légumes - Yaourt Stracciatella 6/7	Saumon grillé 4 Frites luxembourgeoises - Ratatouille - Plateau de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Emincé de tofu à la zurichoise 1(blé)/6		Fricassée de seitan aux épices et au miel 1(blé)/6		
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt à la confiture 7	 Brioche aux pépites de chocolat et jus de pommes 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Pavé céréales au houmous 1(blé-seigle-orge)/11	Petit pain à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)

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  
d'été



Menu de la semaine 32  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 8 août 2022	MARDI 9 août 2022	MERCREDI 10 août 2022	JEUDI 11 août 2022	VENDREDI 12 août 2022
Salade verte aux pommes et dés de fromage 3/7/10/12	Gaspacho de légumes -	Méli mélo de légumes cuits 3/10/12	Salade de chou chinois 12	 Melon -
<b>Menu du jour</b>				
Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10  Spätzle 1(blé)/3  Petits pois -  Plateau de fruits -	Saucisse grillée de jeune bovin sauce brune 1(blé)/3/7  Pommes de terre sautées -  Chou-fleur -   Mousse de fraise 3/7	 Spaghetti bolognaise au haché de soja et pois chiches  1(blé)/6  Salade verte 3/10/12  Plateau de fruits -	Filet de hoki et poireaux à la crème 4/7  Blé 1(blé)  Brochette de fruits -	Emincé de poulet aux oignons 1(blé)  Riz complet -  Poêlée de légumes -  Fromage blanc sucré au miel 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
Sauté de tofu à la moutarde 1(blé)/6/7/10	 Boulettes de légumes sauce fromage blanc 1(blé)/3/7			 Fricassée de pois cassés aux oignons -
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Petit pain et tomatade 1(blé)	Yaourt nature au coulis de fruits 7	Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	 Galette de riz au chocolat 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



Vacances  
d'été



Menu de la semaine 33  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 15 août 2022	MARDI 16 août 2022	MERCREDI 17 août 2022	JEUDI 18 août 2022	VENDREDI 19 août 2022
	Salade de concombre à la crème et ciboulette 7	Salade de légumes et mozzarella 3/7/10/12	Salade de tomate aux herbes de provence 12	Coleslaw 3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
FERIE Assomption	Filet de colin tandoori 4/7	Omelette aux légumes 3	Mijoté de poulet à l'ancienne 1(blé)/7/10	Hamburger (pur bœuf) 1(blé)/3/7/11
	Riz au curry 10	Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Boulgour 1(blé)	Pommes de terre Wedges -
	Tomate au four -	Tarte aux quetsches 1(blé)/3/7	Haricots verts -	Salade, tomate, oignon -
	Salade de fruits -		Plateau de fruits -	Smoothie -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
			Mijoté de lentilles 7	Hamburger (steak de soja) 1(blé)/3/6/7/11
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine à la tapenade d'aubergine et tomate 1(blé)	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






Vacances  
d'été



Menu de la semaine 34  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 22 août 2022	MARDI 23 août 2022	MERCREDI 24 août 2022	JEUDI 25 août 2022	VENDREDI 26 août 2022
<b>Focaccia au romarin et au parmesan</b> 1(blé)/3/7	<b>Salade de céleri branche et céleri rave, pommes, noix et dés de fromage</b> 3/7/8(noix)/9/10/12	<b>Brochette de tomate, mozzarella et olives</b> 7/12	<b>Melon au jambon</b> -	<b>Salade de pommes de terre</b> 3/10/12
<b>Menu du jour</b>				
<b>Salade de dinkelnudeln de légumineuses et de légumes crus :</b> Haricots rouges, pois chiches, concombre, tomate, poivrons 3 couleurs, olives, herbes fraîches <b>Vinaigrette à la moutarde et au sirop d'érable</b> 10 <b>Plateau de fruits</b> -	<b>Poulet au paprika</b> - <b>Frites luxembourgeoises</b> - <b>Fricassée de légumes</b> - <b>Brochette de fruits</b> -	 <b>Lasagne bolognaise</b> 1(blé)/3 <b>Salade verte</b> 3/10/12  <b>Glace yaourt mangue et banane</b> 7	<b>Cabillaud à l'aneth</b> 4/7 <b>Pommes de terre vapeur</b> - <b>Petits pois</b> -  <b>Yaourt Straciatella</b> 6/7	<b>Quiche lorraine</b> 1(blé)/3/7 <b>Crudités</b> 3/10/12 <b>Plateau de fruits</b> -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 <b>Mijoté de tofu au paprika</b> 6	<b>Lasagne végétarienne</b> 1(blé)/3		 <b>Quiche aux légumes et feta</b> 1(blé)/3/7
<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>Dip's de légumes et galette de riz</b> -	<b>Petit pain au miel</b> 1(blé)/7	<b>Fromage blanc à la confiture</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 :



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



Vacances  
d'été



Menu de la semaine 35  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale  
du Vietnam

LUNDI 29 août 2022	MARDI 30 août 2022	MERCREDI 31 août 2022	JEUDI 1 septembre 2022	VENDREDI 2 septembre 2022
Salade verte "Mimosa" 3/10/12	 Dip's de légumes sauce cocktail 3/10/12	Salade de maïs 3/10/12	Melon -	 Nems de légumes 1(blé)/6/7
<b>Menu du jour</b>				
 Gratin de dinkelnudeln au coulis de poivrons 1(épeautre)/3/7  Crudités 3/10/12 Plateau de fruits -	 Boulettes végétariennes de lentilles et feta 1(blé)/3/7 Riz - Poêlée de courgette - Yaourt aux fruits 7	Dos de cabillaud grillé sauce aux herbes 4/7 Pommes de terre sautées - Chou frisé braisé -  Crumble aux pommes 1(blé)/7	Hachis parmentier (pur bœuf) 7 Poêlée de céleri rave et carottes 9 Plateau de fruits -	Poulet au gingembre, soja et sésame 6/11 Semoule 1(blé) Fricassée de légumes - Brochette de fruits -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
			 Hachis parmentier végétarien (pois chiches) 7	Tofu au gingembre, soja et sésame 6/11
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Quatre-Quart 1(blé)/3/7	Tartine au miel 1(blé)/7	Céréales et lait 7	Tartine au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	Yaourt Stracciatella 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



Choix de  
l'enfant





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

Fête Nationale  
du Brésil

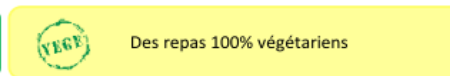
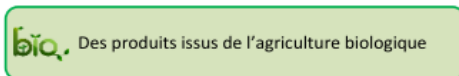
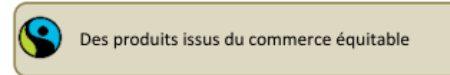
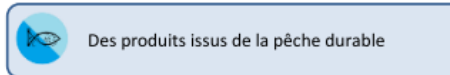
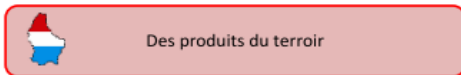
LUNDI 5 septembre 2022	MARDI 6 septembre 2022	MERCREDI 7 septembre 2022	JEUDI 8 septembre 2022	VENDREDI 9 septembre 2022
Macédoine de légumes 3/10/12	Salade paysanne (croûtons, œuf dur, champignons) 1(blé)/3/10/12	Raita 7	Potage de légumes -	Salade de carottes râpées 12
<b>Menu du jour</b>				
Tortellini ricotta et épinards sauce aurore Fromage râpé 1(blé)/3/7 Crudités 3/10/12 Plateau de fruits -	Emincé de bœuf à la moutarde 1(blé)/10 Spätzle 1(blé)/3 Haricots beurre - Salade de fruits -	Feijoada (Haricots rouges et noir, viande de porc) - Pommes de terre - Salade de chou - Panna Cotta au coulis de fruits 7	Saumon à la provençale 4 Riz - Poêlée de légumes - Tarte aux mirabelles 1(blé)/3/7	Ragoût de jeune bovin 1(blé) Frites luxembourgeoises - Brocoli - Yaourt au miel 7
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	Galette de tofu à la moutarde 1(blé)/3/6/10	Feijoada végétarienne (Haricots rouges et noir, poivrons) -		Ragoût de seitan 6
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Fromage blanc à la confiture 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 :







Vacances  
d'été



Menu de la semaine 37  
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 12 septembre 2022	MARDI 13 septembre 2022	MERCREDI 14 septembre 2022	JEUDI 15 septembre 2022	VENDREDI 16 septembre 2022
Tomate-Mozzarella 7/12	Soupe de légumes -		Crème de potiron 7	 Feuilleté roulé aux légumes 1(blé)/3/7
<b>Menu du jour</b>				
 Omelette au fromage frais 3/7 Pommes de terre au four - Poêlée de légumes - Compote de fruits -	 Kniddelen mat Speck 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Fromage blanc au coulis de fruits 7	Pré rentrée	 Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6/7 Salade verte 3/10/12  Mousse au chocolat 3/7	Colin pané 1(blé)/3/4 Boulgour 1(blé) Ratatouille - Banane -
<b>Alternative végétarienne du menu du jour</b>				
	 Kniddelen sauce crème 1(blé)/3/7			
<b>Collation</b>				
<b>Corbeille de fruits</b>				
Yaourt au miel et bâtonnets d'amande 7/8(amande)	Tartine à la confiture 1(blé)/7		Pavé céréales au houmous et jus de pommes 1(blé-seigle-orge)/11	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 :



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