



Menu de la semaine 38 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 19 septembre 2022	MARDI 20 septembre 2022	MERCREDI 21 septembre 2022	JEUDI 22 septembre 2022	VENDREDI 23 septembre 2022
Salade verte et cubes de fromage 3/7/10/12	Velouté de poireaux 7	Salade de betterave et maïs 12	Crudités de saison 3/10/12	 Bouillon de légumes -
Menu du jour				
Bœuf façon bourguignonne 1(blé)	 Boulette de jeune bovin sauce tomate -	 Gnocchi 4 fromages 1(blé)/7	Filet de limande sauce citron 1(blé)/4	Sauté de poulet tex mex 1(blé)
Purée de pommes de terre 7	Riz -	Salade verte 3/10/12	Blé 1(blé)	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Mijoté de légumes -	Chou-fleur -	Plateau de fruits -	Poêlée de légumes -	Haricots beurre -
Yaourt Stracciatella 6/7	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	 Smoothie -	 Crêpes au sucre 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
Ragoût de tempeh 1(blé)/6	 Boulette de légumes sauce tomate 1(blé)/3			Sauté Tex mex de légumes mixtes et pois chiches 1(blé)
Collation				
Corbeille de fruits				
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 :



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 39 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Fête Nationale
de la Chine
le 01/10

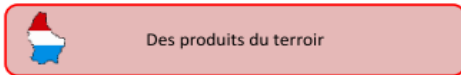
LUNDI 26 septembre 2022	MARDI 27 septembre 2022	MERCREDI 28 septembre 2022	JEUDI 29 septembre 2022	VENDREDI 30 septembre 2022
Crème de légumes 7	 Toast à la tapenade rouge et noire 1(blé)	Crudités de saison 3/10/12	Salade de tomate et radis 12	Potage de brocoli -
Menu du jour				
 Gratin d'œuf dur, pommes de terre et chou romanesco 1(blé)/3/7	Filet de hoki sauce aneth 4/7 Riz au curry 10 Chou chinois -	Dinkelnudeln sauce carbonara 1(épeautre)/3/7 Poêlée de courgette -	Pizza au poulet  1(blé)/7 Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits -	 Riz cantonais végétarien (riz, œuf, lentilles, petits pois) 3 Crudités 3/10/12  Rocher coco 3
Plateau de fruits -	 Milkshake aux fruits rouges 7	Compote de fruits -		
Alternative végétarienne du menu du jour				
		Dinkelnudeln sauce crème 1(épeautre)/3/7	Pizza margherita 1(blé)/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc au coulis de fruits 7	Tartine au miel 1(blé)/7	 Cookies 1(blé)/3/7	Céréales et lait 7	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

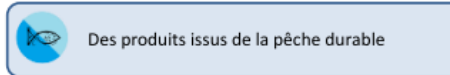
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

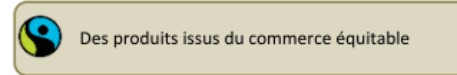
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



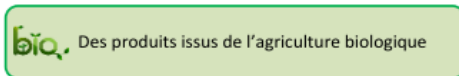
Des produits du terroir



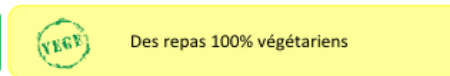
Des produits issus de la pêche durable



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 l'Allemagne

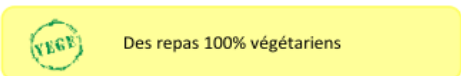
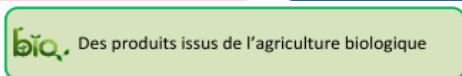
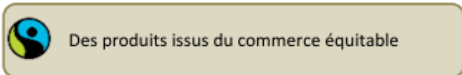
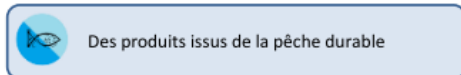
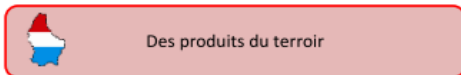
LUNDI 3 octobre 2022	MARDI 4 octobre 2022	MERCREDI 5 octobre 2022	JEUDI 6 octobre 2022	VENDREDI 7 octobre 2022
Méli-mélo de légumes crus de saison 3/10/12	Salade verte et maïs 3/10/12	Soupe de légumes -	Crème de courgette 7	Œuf mimosa 3/10/12
Menu du jour				
Choucroute : Judd Pommes de terre vapeur Chou Strudel aux pommes 1(blé)/7	 Poulet façon grand-mère 1(blé)/7 Frites luxembourgeoises - Brunoise de légumes - Brochette de fruits -	Saumon grillé et petits légumes 4 Tagliatelles 1(épeautre)/3 Epinards à la crème 7 Plateau de fruits -	Blanquette de jeune bovin  1(blé)/7 Riz - Carottes -  Panna cotta aux fruits rouges 7	 Blésotto courgettes et parmesan 1(blé)/3/7 Crudités - Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Wiener tofu 1(blé-avoine)/6	Omelette 3		Blanquette de haricots blancs 1(blé)/7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine à la tapenade et jus de pommes 1(blé)	Yaourt aux fruits 7	Petit pain à la confiture 1(blé)/7	Dip's de légumes et galette de riz -

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
de l'Espagne*

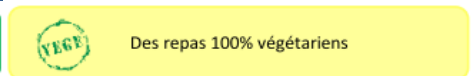
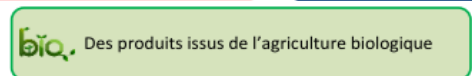
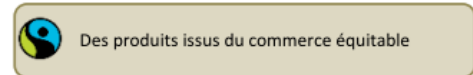
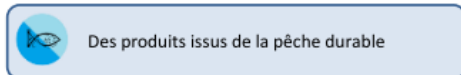
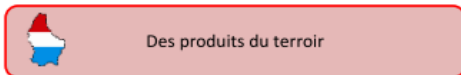
LUNDI 10 octobre 2022	MARDI 11 octobre 2022	MERCREDI 12 octobre 2022	JEUDI 13 octobre 2022	VENDREDI 14 octobre 2022
Salade de maïs 3/10/12	Salade de haricots verts aux œufs durs 3/10/12	 Dip's de légumes et guacamole -	 Bouillon de volaille et petites pâtes 1(blé)	Velouté de chou-fleur 7
Menu du jour				
Wäinzoossiss sauce échalote 1(blé)/7 Purée de pommes de terre 7 Chou rouge - Yaourt aux fruits 7	 Pain pita  1(blé) Garniture végétarienne: Légumes crus et pois chiches sauce fromage blanc et ciboulette 7 Plateau de fruits -	Paëlla : Poisson Riz Petits légumes 4  Crème catalane 3/7	Porc Tonkatsu 1(blé)/3 Duo de quinoa et bouglour 1(blé) Fricassée de légumes - Salade de fruits -	 Ravioli végétarien Maultaschen sauce napolitaine  Fromage râpé 1(blé)/3/7 Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Boulettes de lentilles sauce échalotes 1(blé)/3/7/11			 Steak de tofu Tonkatsu 1(blé)/3/6	
Collation				
Corbeille de fruits				
 Muffin 1(blé)/3/7	Tartine à la pâte à tartiner noisette 1(blé)/6/7/8(noisette)	Céréales et lait 7	Pavé céréales au fromage frais 1(blé-seigle-orge)/7/11	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 42 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 17 octobre 2022	MARDI 18 octobre 2022	MERCREDI 19 octobre 2022	JEUDI 20 octobre 2022	VENDREDI 21 octobre 2022
Soupe au chou -	Salade de betterave aux noix 8(noix)/12	Toast au chèvre 1(blé)/7	Salade de légumes crus de saison et cubes de fromage 3/7/10/12	Crème de potiron 7
Menu du jour				
Curry de légumes et lentilles corail 7/9/10	Emincé de porc sauce aigre douce 1(blé)	Poulet rôti -	Filet de colin sauce citron 4/7	Cordon bleu pané de jeune bovin 1(blé)/7
Pommes de terre grenailles au four -	Semoule 1(blé)	Riz -	Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Pommes de terre vapeur -
Salade verte 3/10/12	Crudités -	Poêlée de légumes -	Carottes Vichy -	Brocoli -
Compote de fruits -	Brownies 1(blé)/3/7/8(noix)	Plateau de fruits -	Plateau de fruits -	Fromage blanc aux fruits 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Emincé de soja sauce aigre douce 1(blé)/6	Galette de maïs et petits légumes 1(blé)/3		Croquette de fromage 1(blé)/3/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Yaourt au miel 7	Tartine à la confiture 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 :



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! »

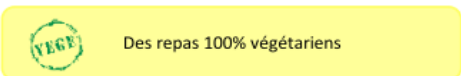
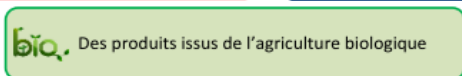
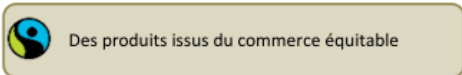
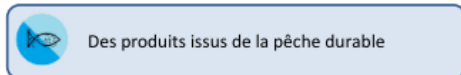
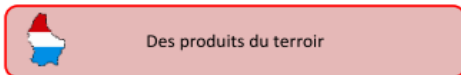
LUNDI 24 octobre 2022				MARDI 25 octobre 2022				MERCREDI 26 octobre 2022				JEUDI 27 octobre 2022				VENDREDI 28 octobre 2022			
Soupe de légumes -				Macédoine de légumes 3/10/12				Velouté de brocoli 7				Œuf mimosa 3/10/12				Salade de carottes à la coriandre 12			
Menu du jour																			
Saumon grillé 4				Pizza Margherita 1(blé)/7				Poulet au paprika -				Dinkelnudeln sauce tomate 1(épeautre)/3				Ragoût de bœuf 1(blé)			
Riz -				Salade verte 3/10/12				Bouलगour 1(blé)				Julienne de légumes -				Spätzle 1(blé)/3			
Epinards à la crème et croûtons 1(blé)/7				Salade de fruits -				Haricots beurre -				Yaourt Stracciatella 6/7				Poêlée de légumes -			
Plateau de fruits -				Alternative végétarienne du menu du jour				Mijoté de pois chiches au paprika 7				Ragoût de tofu 1(blé)/6							
Collation																			
Corbeille de fruits																			
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 de la Toussaint



Menu de la semaine 44
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 31 octobre 2022	MARDI 1 novembre 2022	MERCREDI 2 novembre 2022	JEUDI 3 novembre 2022	VENDREDI 4 novembre 2022
Salade verte aux pommes et dés de fromage 3/7/10/12		Méli mélo de légumes crus de saison 3/10/12	Salade de chou chinois 12	Crème de carotte 7
Menu du jour				
Sauté de porc à la moutarde 1(blé)/7/10	FERIE Toussaint	Falafel de pois chiches sauce fromage blanc 7	Filet de hoki et poireaux à la crème 4/7	Mijoté de poulet aux oignons 1(blé)
Pommes de terre sautées -		Semoule 1(blé)		Dinkelnudeln 1(épeautre)/3
Brunoise de légumes -		Légumes couscous -	Blé 1(blé)	Poêlée de légumes -
Plateau de fruits -		Mantecados (Biscuits sablés à la cannelle) 1(blé)/3/7	Compote de fruits -	Plateau de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Sauté de tofu à la moutarde 1(blé)/6/7/10				Mijoté de pois cassés aux oignons -
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7		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 :

