



Menu de la semaine 45 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 Pologne

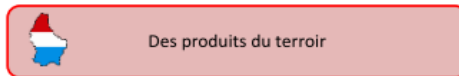
LUNDI 7 novembre 2022	MARDI 8 novembre 2022	MERCREDI 9 novembre 2022	JEUDI 10 novembre 2022	VENDREDI 11 novembre 2022
Potage de légumes 9	Salade de légumes crus de saison et mozzarella 3/7/10/12	Coleslaw 3/10/12	Velouté de poireaux 7	Barszcz czerwony Soupe de betterave -
Menu du jour				
Chili sin carne au haché de soja, haricots rouges et maïs 6	Colin sauce aux herbes 1(blé)/4/7	Omelette aux légumes 3	Chicken burger 1(blé)/3/7/11	Goulash de bœuf 1(blé)
Riz -	Purée de pommes de terre et carottes 7	Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Pommes de terre Wedges -	Quinoa -
Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Milkshake vanille 7	Salade de fruits -	Salade, tomate, oignon -	Poêlée de légumes 9
Plateau de fruits exotiques -			Plateau de fruits -	Sernik Gâteau au fromage blanc 1(blé)/3/7
Alternative végétarienne du menu du jour				
			Hamburger au steak de soja 1(blé)/3/6/7/11	Goulash de tofu 1(blé)/6
Collation				
Corbeille de fruits				
Fromage blanc aux fruits 7	Tartine à la confiture 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Yaourt nature au miel 7	Tartine à la tapenade d'olives vertes 1(blé)

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

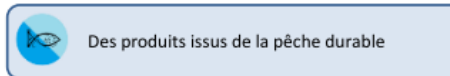
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

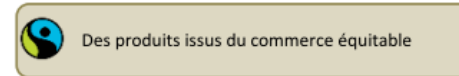
Dussmann Catering
s'engage à servir
régulièrement :



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 46 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

LUNDI 14 novembre 2022	MARDI 15 novembre 2022	MERCREDI 16 novembre 2022	JEUDI 17 novembre 2022	VENDREDI 18 novembre 2022
Cake salé aux légumes 1(blé)/3/7	Crudités de saison 3/10/12	 Bouillon de légumes et petites pâtes 1(blé)	Salade de betterave et feta 7/10/12	Soupe de légumes et haricots blancs -
Menu du jour				
Ragoût de porc sauce charcutière 1(blé)/10	Cuisse de poulet -	Poisson pané 1(blé)/3/4	Sauté de bœuf 1(blé)	 Gnocchi sorrentina 1(blé)/7
Riz complet -	Duo de boulgour et quinoa 1(blé)	Pommes de terre persillées -	 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	
Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Poêlée de légumes -	Epinards à la crème 1(blé)/7	Cassiolette de légumes 9	Crudités 3/10/12
Plateau de fruits -	Compote de fruits -	Yaourt Straciatella 6/7	 Tarte aux pommes 1(blé)/3/7	Plateau de fruits exotiques -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Ragoût de tempeh 1(blé)/6	 Boulettes de tofu marinées 1(blé)/3/6		 Sauté de légumes mixtes au fromage frais 7	
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et lait 1(blé-avoine)/6/7	Tartine au fromage 1(blé)	Dip's de légumes et galette de riz -	Petit pain au miel 1(blé)/7	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 47 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

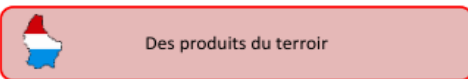
LUNDI 21 novembre 2022	MARDI 22 novembre 2022	MERCREDI 23 novembre 2022	JEUDI 24 novembre 2022	VENDREDI 25 novembre 2022
Salade frisée aux pommes et dés de fromage 3/7/10/12	Bouillon de volaille -	Cake salé aux olives et feta 1(blé)/3/7	Céleri rémoulade 3/9/10/12	Velouté de légumes 7/9
Menu du jour				
Tagliatelles façon carbonara végétarienne 1(épeautre)/3/7 Salade verte et vinaigrette 3/10/12 Plateau de fruits -	Blanquette de jeune bovin 1(blé)/7 Riz - Chou romanesco - Yaourt aux fruits 7	Tortilla aux pommes de terre et oignons 3/7 Salade verte et vinaigrette 3/10/12 Crème catalane 3/7	Hoki et carottes à la crème 4/7 Blé 1(blé) Fruits exotiques -	Fricassée de poulet aux oignons 1(blé)/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Poêlée de légumes - Fromage blanc au miel 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Blanquette végétarienne 1(blé)/6/7			Fricassée de lentilles aux oignons 1(blé)/7
Collation				
Corbeille de fruits				
Tartine à la pâte à tartiner Spéculoos® 1(blé)/6/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Galette de riz et jus de pommes -	Petit pain au fromage frais et dés de légumes 1(blé)/7	Cookies au chocolat 1(blé)/3/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

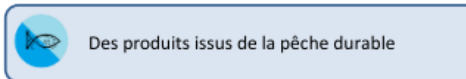
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

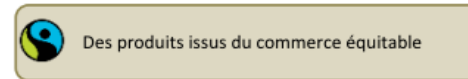
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



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
des Emirats Arabes**

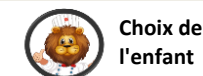
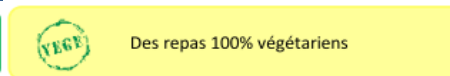
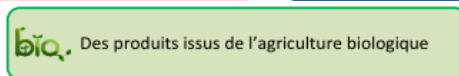
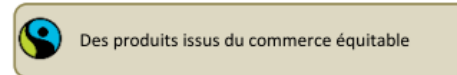
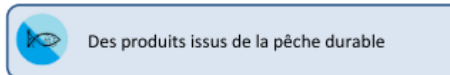
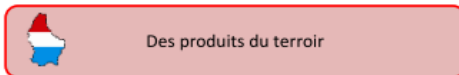
LUNDI 28 novembre 2022	MARDI 29 novembre 2022	MERCREDI 30 novembre 2022	JEUDI 1 décembre 2022	VENDREDI 2 décembre 2022
Potage de carotte au curcuma -	Macédoine de légumes 3/10/12	Velouté de légumes 7	Salade de chou romanesco et feta 7	Toast au houmous 1(blé)
Menu du jour				
Poulet tikka massala 1(blé)	Saumon à l'aneth 1(blé)/4/7	Porc au paprika 1(blé)	Gratin de dinkelnudeln aux poireaux 1(épeautre)/3/7	<u>Saloon</u> Ragoût de viandes et légumes 1(blé)
Quinoa à l'indienne -	Dinkelnudeln tricolores 1(épeautre)/3	Semoule 1(blé)	Salade verte et vinaigrette 3/10/12	Riz aux oignons caramélisés -
Chou-fleur -	Panais braisés -	Petits pois -	Poires caramélisées 7	Mhalabia amande 7/8(amande)
Plateau de fruits -	 Panna Cotta au coulis mangue passion 7	 Smoothie -		
Alternative végétarienne du menu du jour				
Seitan tikka massala 6		Tofu au paprika 6		Saloon végétarien 1(blé)
Collation				
Corbeille de fruits				
Crème vanille 1(blé)/3/7	Dip's de légumes et fromage blanc 7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/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 :





Menu de la semaine 49
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

St Nicolas

Menu du cycle 2

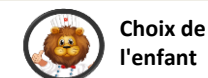
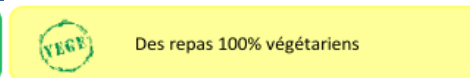
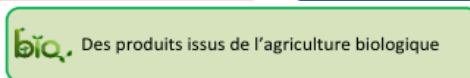
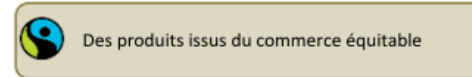
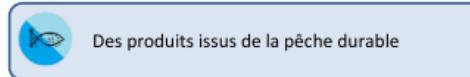
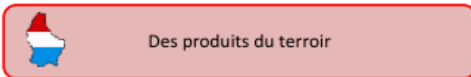
LUNDI 5 décembre 2022	MARDI 6 décembre 2022	MERCREDI 7 décembre 2022	JEUDI 8 décembre 2022	VENDREDI 9 décembre 2022
Velouté de chou-fleur 7	Salade Waldorf (céleri, pomme et noix) 3/8(noix)/9/10/12	Potage parmentier 7	Salade verte "Mimosa" 3/10/12	Nems de légumes 1(blé)/7
Menu du jour				
Ragoût de légumes au curry et lait de coco - Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Salade verte et vinaigrette 3/10/12 Plateau de fruits -	Pilon de poulet - Semoule 1(blé) Légumes couscous d'hiver - Salade de fruits -	Waterzoï en duo de poisson 1(blé)/4/7 Dinkelnudeln 1(épeautre)/3 Epinards à la crème 1(blé)/7 Yaourt Straciatella 6-7	Chili sin carne au haché de soja et aux légumes 1(blé)/6 Riz - Plateau de fruits exotiques -	<u>Hot dog</u> Saucisse viennoise Petit pain 1(blé) Frites luxembourgeoises - Choucroute 12 Dame blanche 7
Alternative végétarienne du menu du jour				
	Boulettes de légumes 1(blé)/3			<u>Hot dog vege</u> Wiener tofu Petit pain 1(blé-avoine)/6
Collation				
Corbeille de fruits				
Muesli et fromage blanc 1(blé-avoine)/6/7	Boxemannchen et pâte à tartiner noisette 1(blé)/3/6/7/8(noisette)	Galette de riz et jus de pommes -	Tartine à la tapenade d'olives noires 1(blé)	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 50 Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

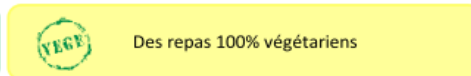
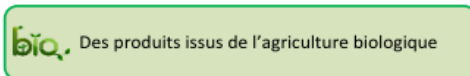
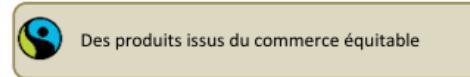
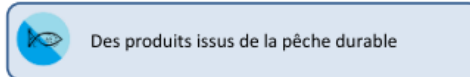
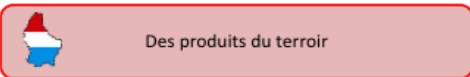
LUNDI 12 décembre 2022	MARDI 13 décembre 2022	MERCREDI 14 décembre 2022	JEUDI 15 décembre 2022	VENDREDI 16 décembre 2022
Méli-mélo de légumes crus de saison 3/10/12	Velouté de carotte à la coriandre 7	Toast au chèvre et au miel 1(blé)/7	Soupe de légumes 9	Salade de betterave et maïs 3/10/12
Menu du jour				
 Saucisse de boeuf sauce moutarde 1(blé)/7/10	Blanquette de cabillaud 1(blé)/4/7	Poulet sauce forestière 1(blé)/7	Emincé de porc au curry 1(blé)/7/9/10	 Gnocchi 4 fromages sauce tomatée 1(blé)/7
Purée de pommes de terre 7	Riz -	Pomme de terre au four -	Dinkelnudeln 1(épeautre)/3	 Salade verte et vinaigrette 3/10/12
Brocoli -	Poêlée de légumes -	Chou romanesco -	Poêlée de légumes -	Compote de fruits -
Yaourt aux fruits 7	Plateau de fruits -	 Tourte aux pommes et à la cannelle 1(blé)/3/7	Clémentine -	
Alternative végétarienne du menu du jour				
Galette de légumes sauce moutarde 1(blé)/3/7/10		Seitan sauce forestière 1(blé)/6/7	Curry de légumes aux pois chiches 1(blé)/7/9/10	
Collation				
Corbeille de fruits				
Dip's de légumes et grissini 1(blé)	Tartine de fromage blanc aux herbes 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7	Pavé céréales à la confiture 1(blé)/7	Yaourt vanille 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 51
Maison Relais de Bascharage et Clémency



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

Menu de Noël

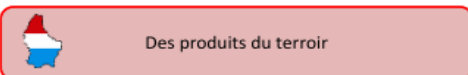
LUNDI 19 décembre 2022	MARDI 20 décembre 2022	MERCREDI 21 décembre 2022	JEUDI 22 décembre 2022	VENDREDI 23 décembre 2022
Potage de navets 7	Potage Ierzebulli (pois cassés) -		Crème de panais 7	 Feuilleté roulé au fromage 1(blé)/3/7
Menu du jour				
 Spaghetti bolognaise 1(blé) Salade verte 3/10/12 Plateau de fruits -	 Kniddelen aux légumes sauce crème 1(blé)/3/7 Compote de pommes - Plateau de fruits -	Menu de Noël à définir	 Omelette au fromage 3/7 Boulgour 1(blé) Haricots verts - Fromage blanc au coulis de fruits 7	Colin rôti sauce tartare 3/4/10/12 Pommes de terre au four - Poêlée de légumes - Salade de fruits -
Alternative végétarienne du menu du jour				
Spaghetti bolognaise au haché de soja 1(blé)/6				
Collation				
Corbeille de fruits				
Galette de riz au chocolat et jus de pommes 7	Pain d'épice et chocolat chaud 1(blé)/3/7	Yaourt aux fruits 7	Tartine au fromage 1(blé)/7	Céréales et lait 1(blé-orge-seigle)/7

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

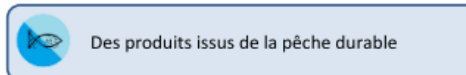
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

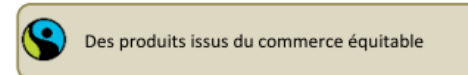
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :




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 de Noël



Menu de la semaine 52
Maison Relais de Bascharage et Clémency



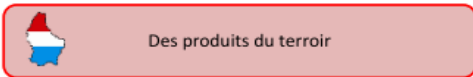
Les menus sont réalisés sur base du projet : « Natur genëissen – Mir iesse regional, bio a fair! »

LUNDI 26 décembre 2022	MARDI 27 décembre 2022	MERCREDI 28 décembre 2022	JEUDI 29 décembre 2022	VENDREDI 30 décembre 2022
Menu du jour				
Alternative végétarienne du menu du jour				
Collation				
Corbeille de fruits				

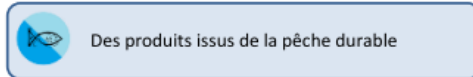
LÉGENDE DES ALLERGÈNES													
1	Céréales contenant du gluten	3	Œufs	5	Arachides	7	Lait et lactose	9	Céleri	11	Graines de sésame	13	Lupin
2	Crustacés	4	Poissons	6	Soja	8	Fruits à coque	10	Moutarde	12	Anhydride sulfureux	14	Mollusques

« 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 »

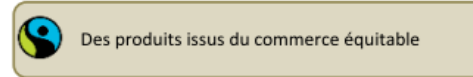
Dussmann Catering s'engage à servir régulièrement :



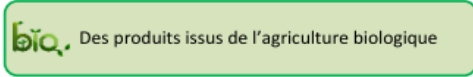
Des produits du terroir



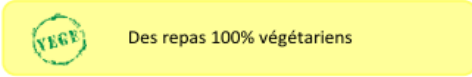
Des produits issus de la pêche durable



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 genéissen – Mir iesse regional, bio a fair! »


LUNDI 2 janvier 2023	MARDI 3 janvier 2023	MERCREDI 4 janvier 2023	JEUDI 5 janvier 2023	VENDREDI 6 janvier 2023
Menu du jour				
 <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <h1>BONNES FÊTES</h1> <p>Vœux Bonnes Meilleurs La Fêtes Meilleurs Vœux</p> </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div>				
VEGE Alternative végétarienne du menu du jour VEGE				
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 :


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